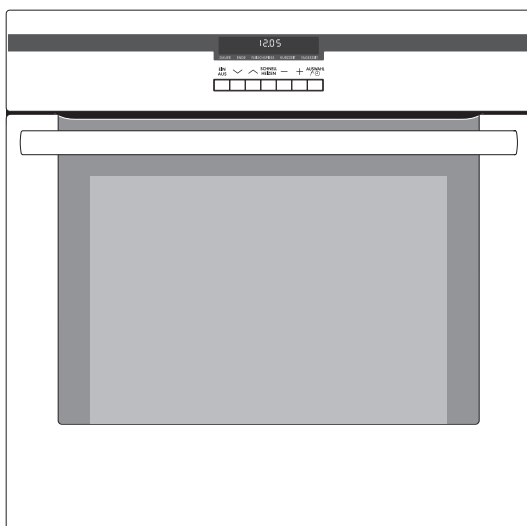


COMPETENCE B6831-4

Ηλεκτρικός εντοιχιζόμενος φούρνος ψησίματος

Οδηγίες Χρήσης



Αγαπητή πελάτισσα, αγαπητέ πελάτη,

Διαβάστε αυτές τις Οδηγίες Χρήσης προσεκτικά και φυλάξτε τις για να ανατρέξετε σε αυτές εάν χρειαστεί αργότερα.

Παραδώστε τις Οδηγίες Χρήσης στον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Στο κείμενο χρησιμοποιούνται τα παρακάτω σύμβολα:



Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση! Υποδείξεις που εξυπηρετούν την προσωπική σας ασφάλεια.

Προσοχή! Υποδείξεις που εξυπηρετούν την αποτροπή ζημιών στη συσκευή.



Υποδείξεις και πρακτικές συμβουλές.



Πληροφορίες περιβαλλοντικής προστασίας

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες Χρήσης	5
Υποδείξεις ασφαλείας	5
Απόρριψη	7
Περιγραφή συσκευής	8
Γενική άποψη	8
Χειριστήρια	8
Εξοπλισμός Φούρνου Ψησίματος	9
Πρόσθετος εξοπλισμός φούρνου	10
Πριν την πρώτη χρήση	11
Ρύθμιση και αλλαγή ημερήσιας ώρας	11
Πρώτος καθαρισμός	12
Χειρισμός του φούρνου	13
Ο ηλεκτρονικός έλεγχος του φούρνου ψησίματος	13
Ταχεία θέρμανση (SCHNELLHEIZEN)	17
Λειτουργίες φούρνου	18
Τοποθέτηση σχάρας και λαμαρίνας γενικής χρήσης	20
Τοποθέτηση/αφαίρεση φίλτρου λίπους	21
Εσωτερικός αισθητήρας Θερμοκρασίας (FLEISCHSPIESS)	22
Λειτουργίες ρολογιού	25
Λοιπές λειτουργίες	31
Απενεργοποίηση ενδείξεων	31
Παιδική ασφάλεια	32
Ασφάλιση πλήκτρων	33
Απενεργοποίηση ασφαλείας του φούρνου ψησίματος	33
Εφαρμογές, πίνακες και συμβουλές	34
Ψήσιμο	34
Πίνακας ψησίματος	36
Πίνακας ψητά και μαγειρευτά στο φούρνο	42
Πίνακας Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά	42
Ψήσιμο	43
Πίνακας ψησίματος	44
Πίνακας Εσωτερικός αισθητήρας Θερμοκρασίας (FLEISCHSPIESS)	46
Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία	47
Πίνακας Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία	47
Ψήσιμο στη σχάρα	48
Πίνακας γκριλ	48
Ξεπάγωμα	49
Πίνακας Ξεπαγώματος	49
Συσκευασία σε γυάλινα δοχεία	50

Καθαρισμός και φροντίδα	52
Εξωτερική πλευρά συσκευής	52
Εσωτερικός χώρος του φούρνου	52
Πρόσθετος εξοπλισμός	53
Φίλτρο λίπους	53
Πλευρικές σχάρες	54
Φωτισμός φούρνου	55
Καθάρισμα της οροφής του φούρνου	56
Πόρτα φούρνου	57
Κρύσταλλο πόρτας φούρνου	58
Τι κάνετε, όταν	60
Σέρβις	63

Οδηγίες Χρήσης



Υποδείξεις ασφαλείας



- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τους εξής κανονισμούς της ΕΕ:
- 73/23/ΕΟΚ από 19.02.1973 Κανονισμός Χαμηλής Τάσης
 - 89/336/ΕΟΚ από 03.05.1989 Κανονισμός Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας, συμπεριλαμβανομένης της αναθεώρησης 92/31/ΕΟΚ.
 - 93/68/ΕΟΚ από 22.07.1993 Οδηγία σήμανσης CE

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί **μόνον από έναν εξειδικευμένο** τεχνίτη.
- Σε βλάβες ή ζημιές στη συσκευή: Κατεβάστε ή ξεβιδώστε τις ασφάλειες.
- **Οι εργασίες επισκευής** της συσκευής επιτρέπεται **να πραγματοποιούνται μόνον** από εξειδικευμένο προσωπικό. Οι μη προβλεπόμενες επισκευές μπορεί να δημιουργήσουν σοβαρούς κινδύνους. Στην περίπτωση επισκευής απευθυνθείτε στο Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών ή στον εξουσιοδοτημένο εμπορικό αντιπρόσωπο της περιοχής σας.

Παιδική ασφάλεια

- Επιτηρείτε πάντοτε τα μικρά παιδιά, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Ασφάλεια κατά τη χρήση

- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί **μόνον** για τη συνηθισμένη οικιακή παρασκευή γευμάτων.
- Δώστε προσοχή στη σύνδεση άλλων ηλεκτρικών συσκευών σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στο φούρνο. Τα καλώδια σύνδεσης δεν **πρέπει** να έρθουν σε επαφή ή να σφηνωθούν κάτω από τη θερμή πόρτα του φούρνου.
- **Προειδοποίηση: Κίνδυνος εγκαυμάτων!** Κατά τη λειτουργία θερμαίνεται ο εσωτερικός χώρος του φούρνου.
- Εάν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα συστατικά στο φούρνο ενδέχεται να δημιουργηθεί ένα εύφλεκτο μίγμα αέρα-αλκοόλ. Σε αυτή την περίπτωση ανοίξτε την πόρτα με ιδιαίτερη προσοχή. Μη χρησιμοποιείτε κοντά στο φούρνο ανοικτή φλόγα, σπίθα ή άλλες πηγές πυράκτωσης.



Υπόδειξη σχετικά με την ακρυλαμίδα

Σύμφωνα με τις νεότερες επιστημονικές έρευνες, το έντονο ρόδισμα των τροφίμων, και ειδικότερα των αμυλούχων τροφίμων, μπορεί να απειλήσει την υγεία λόγω της ακρυλαμίδης. Για το λόγο αυτό προτείνουμε να μαγειρεύετε τα φαγητά σε χαμηλές θερμοκρασίες και να μην τα αφήνετε να ροδίσουν έντονα.

Έτσι θα αποφύγετε ζημιές στη συσκευή

- Μην απλώνετε στο φούρνο αλουμινόχαρτο και μην τοποθετείτε στον πάτο του φούρνου ταψιά, κατσαρόλες κλπ. Ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ υλικό του φούρνου λόγω συσσώρευσης της θερμότητας.
- Οι χυμοί φρούτων που στάζουν από τη λαμαρίνα ψησίματος αφήνουν λεκέδες οι οποίες δεν μπορούν αργότερα να αφαιρεθούν. Για τα γλυκά με μεγάλη ποσότητα υγρών χρησιμοποιείτε μία βαθιά λαμαρίνα.
- Μην αφήνετε βάρος επάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.
- Μη χύνετε νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο. Μπορεί να προκληθούν ζημιές και αποχρώσεις στο εμαγιέ.
- Η βίαιη μεταχείριση, ειδικά στις άκρες του μπροστινού κρυστάλλου, ενδέχεται να προκαλέσει τη θραύση του.
- Μη φυλάσσετε εύφλεκτα υλικά μέσα στο φούρνο. Υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης εάν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.
- Μη φυλάσσετε νωπά τρόφιμα μέσα στο φούρνο. Ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ.



Υπόδειξη, εμαγιέ-επίστρωση

Οι χρωματικές μετατροπές στην επίστρωση του εμαγιέ υλικού του φούρνου σύμφωνα με τις οδηγίες δεν περιορίζουν την καταλληλότητα της συσκευής για συνηθισμένη ή κανονική χρήση. Δε θα προκύψει κανένα ελάττωμα όσον αφορά στη σωστή απόδοση της συσκευής.

Απόρριψη




Υλικό συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμα και φιλικά προς το περιβάλλον. Τα πλαστικά μέρη φέρουν μία συγκεκριμένη σήμανση, π.χ. >PE<, >PS<, κλπ. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τη σήμανση, στα δημοτικά σημεία συλλογής απορριμμάτων, στους ειδικούς κάδους που προβλέπονται για το σκοπό αυτό.



Παλιά συσκευή

Το σύμβολο  στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μ εταχειρίζετε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα . Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

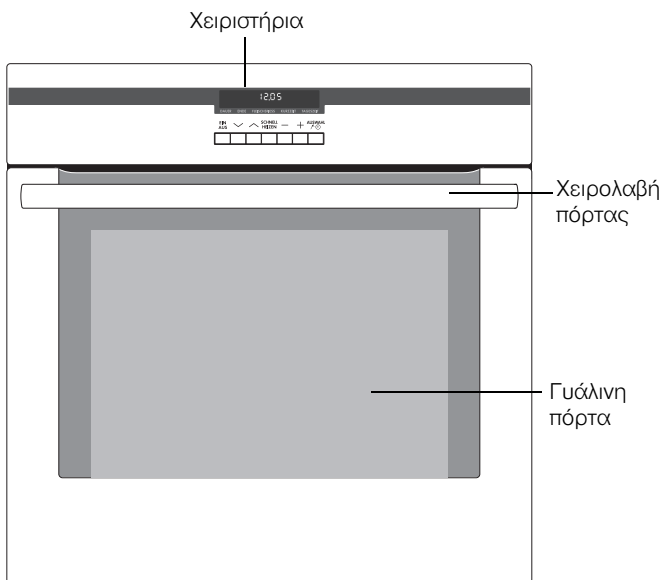


Προειδοποίηση: Για να μην αποτελεί πλέον κανέναν κίνδυνο η παλιά συσκευή, αχρηστέψτε την πριν την απορρίψετε.

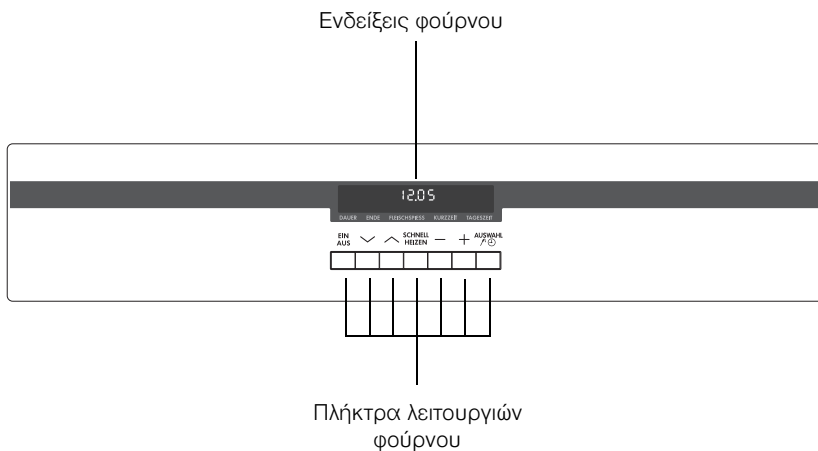
Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφαιρέστε το καλώδιο ρεύματος από τη συσκευή.

Περιγραφή συσκευής

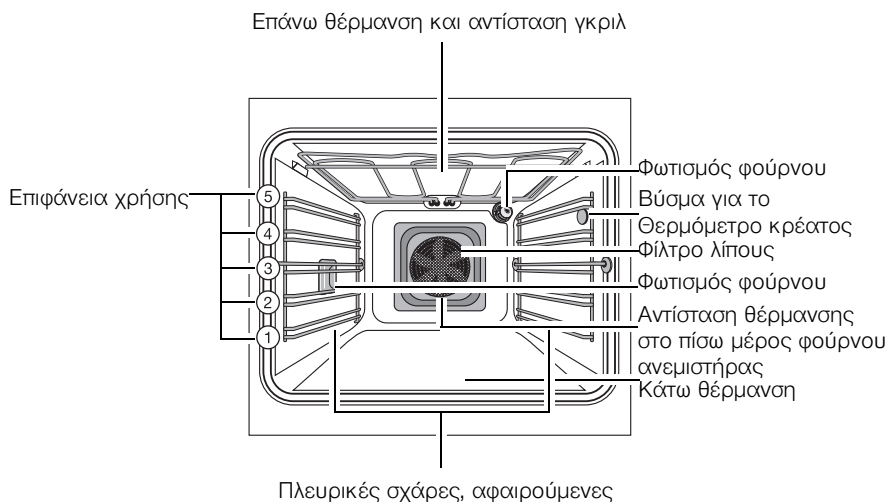
Γενική άποψη



Χειριστήρια



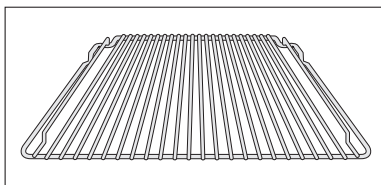
Εξοπλισμός Φούρνου Ψησίματος



Πρόσθετος εξοπλισμός φούρνου

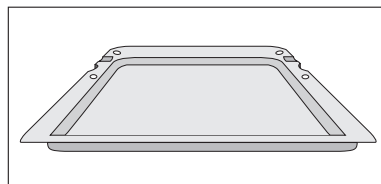
Σχάρα πολλαπλής χρήσης

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά σχάρας



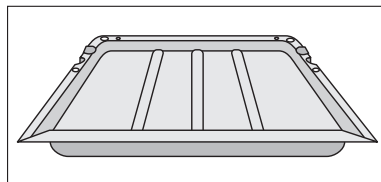
Λαμαρίνα ψησίματος

Για γλυκά και μπισκότα



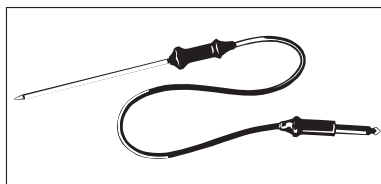
Ταψί λίπους

Για ψήσιμο ή για τη συγκράτηση λίπους και λαδιών



Εσωτερικός αισθητήρας Θερμοκρασίας

Για να μπορείτε να καθορίσετε με ακρίβεια το βαθμό ψησίματος του κρέατος.



Πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση και αλλαγή ημερήσιας ώρας

i Ο φούρνος λειτουργεί μόνον εάν έχει ρυθμιστεί η ώρα.

Μετά την ηλεκτρική σύνδεση ή μετά από μία διακοπή ρεύματος αναβοσβήνει η ένδειξη Ημερήσια ώρα (TAGESZEIT) αυτόματα.

1. Για να αλλάξετε μία ήδη επιλεγμένη ημερήσια ώρα πιάστε πρώτα το πλήκτρο Εντός/Εκτός (EIN/AUS). Στη συνέχεια πιάστε το πλήκτρο επανειλημμένα Επιλογή (AUSWAHL) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η Ημερήσια ώρα (TAGESZEIT).
2. Με τα πλήκτρα **+** ή **-** ρυθμίστε την τρέχουσα ημερήσια ώρα.



Μετά από 5 περίπου δευτερόλεπτα η ένδειξη σταματά να αναβοσβήνει και το ρολόι δείχνει την επιλεγμένη ημερήσια ώρα.

Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

i Οι αλλαγές της ημερήσιας ώρας μπορούν να πραγματοποιηθούν μόνον εάν η παιδική ασφάλεια είναι απενεργοποιημένη, δεν έχει επιλεγεί καμία από τις λειτουργίες ρολογιού Διάρκεια (DAUER) ή Τερματισμός (ENDE) και δεν έχει ρυθμιστεί κάποια λειτουργία φούρνου.

Πρώτος καθαρισμός

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, θα πρέπει να τον καθαρίσετε καλά.



Προσοχή!: Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά, καυστικά καθαριστικά μέσα! Μπορεί να προκληθούν ζημιές στην επιφάνεια.

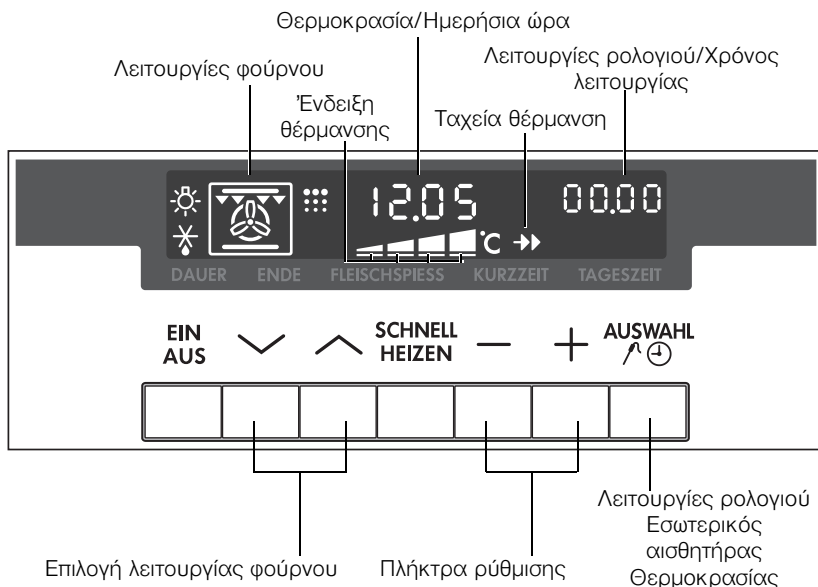


Για τις μεταλλικές προσόψεις χρησιμοποιήστε συνηθισμένα καθαριστικά προϊόντα του εμπορίου.

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
Ο φωτισμός του φούρνου λειτουργεί.
2. Αφαιρέστε όλα τα πρόσθετα εξαρτήματα και τις πλαϊνές σχάρες στήριξης και καθαρίστε τα νερό και υγρό καθαρισμού.
3. Καθαρίστε και σκουπίστε το φούρνο επίσης με ζεστό νερό και υγρό καθαρισμού.
4. Σκουπίστε την πρόσοψη της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Χειρισμός του φούρνου



Ο ηλεκτρονικός έλεγχος του φούρνου ψησίματος

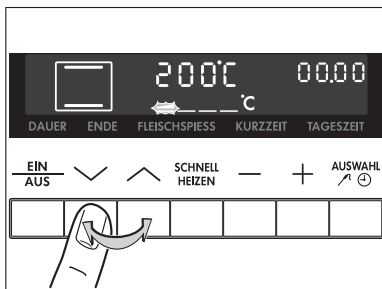


Γενικές υποδείξεις

- Ενεργοποιείτε τη συσκευή πάντοτε με το πλήκτρο Εντός/Εκτός (EIN/AUS).
- Μόλις αρχίζει να αναβοσβήνει η επιλεγμένη λειτουργία, τότε ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται ή αρχίζει να μετρά αντίστροφα ο χρόνος που έχετε επιλέξει.
- Η ένδειξη χρόνου λειτουργίας δείχνει πόση ώρα ο φούρνος βρίσκεται ήδη σε λειτουργία. Αυτή η ένδειξη είναι ορατή μόνον εάν δεν έχει ρυθμιστεί καμία από τις λειτουργίες του ρολογιού Σύντομος Χρόνος (KURZZEIT), Διάρκεια (DAUER) ή Τερματισμός (ENDE).
- Ο φωτισμός του φούρνου ψησίματος ενεργοποιείται μόλις επιλέξετε μία από τις λειτουργίες.
- Μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.
- Θέστε το φούρνο εκτός λειτουργίας με το πλήκτρο Εντός/Εκτός (EIN/AUS).

Επιλογή λειτουργίας φούρνου

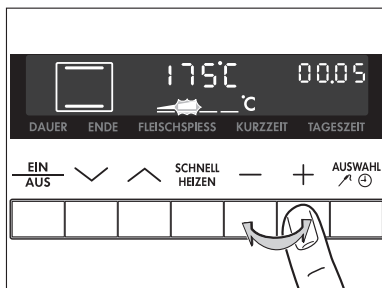
1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο Εντός/Εκτός (EIN/AUS).
2. Πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο  ή  μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή λειτουργία φούρνου.
 - Στην ένδειξη θερμοκρασίας εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία.
 - Εάν η προτεινόμενη θερμοκρασία δεν αλλαχθεί μέσα σε 5 δευτερόλεπτα περίπου, ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.





Η λειτουργία του φούρνου μπορεί να αλλαχθεί κατά τη διάρκεια λειτουργίας.

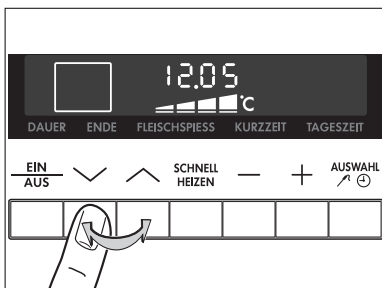
Αλλαγή θερμοκρασίας φούρνου

Με το πλήκτρο $+$ ή $-$ μεταβάλλετε τη θερμοκρασία προς τα επάνω ή προς τα κάτω. Η ρύθμιση πραγματοποιείται σε βήματα των 5 °C.



Απενεργοποιήστε τη λειτουργία του φούρνου

Για να θέσετε εκτός λειτουργίας τα φούρνο πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο  ή  μέχρι να εξαφανιστεί κάθε ένδειξη λειτουργίας του φούρνου.



Απενεργοποίηση του φούρνου

Θέστε το φούρνο εκτός λειτουργίας με το πλήκτρο Εντός/Εκτός (EIN/AUS).



Ανεμιστήρας ψύξης

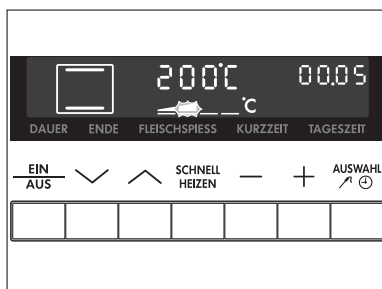
Ο ανεμιστήρας παρεμβάλλεται αυτόματα, προκειμένου να παραμείνουν κρύες όλες οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής. Όταν ο φούρνος τεθεί εκτός λειτουργίας ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί και τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας μόλις η συσκευή κρυώσει.



Ένδειξη θέρμανσης

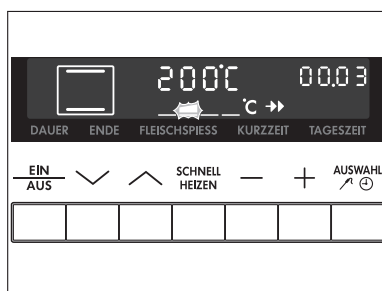
Ένδειξη Θέρμανσης

Μετά την **Ενεργοποίηση** της λειτουργίας φούρνου οι μπάρες που ανάβουν διαδοχικά δείχνουν σε ποιο βαθμό έχει θερμανθεί ο φούρνος.



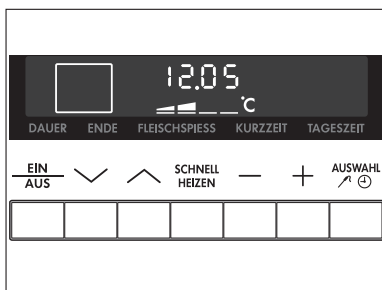
Ένδειξη Ταχεία Θέρμανση

Μετά την ενεργοποίηση της **λειτουργίας Ταχεία θέρμανση (SCHNELLHEIZEN)** → οι μπάρες που αναβοσβήνουν διαδοχικά δείχνουν ότι έχει ενεργοποιηθεί η Ταχεία Θέρμανση.



Ένδειξη Υπόλοιπο Θερμότητας

Μετά την **απενεργοποίηση** του φούρνου οι μπάρες που εξακολουθούν να είναι αναμμένες δείχνουν το διαθέσιμο υπόλοιπο θερμότητας του φούρνου.



Ταχεία θέρμανση (SCHNELLHEIZEN)

Μετά την επιλογή μίας λειτουργίας του φούρνου μπορείτε με την πρόσθετη λειτουργία Ταχεία θέρμανση (SCHNELLHEIZEN) ➔ να προθερμάνετε τον άδειο φούρνο σε σχετικά σύντομο χρονικό διάστημα.



Προσοχή: Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο **αφού ολοκληρωθεί η Ταχεία θέρμανση (SCHNELLHEIZEN)** και εφ' όσον ο φούρνος βρίσκεται στην επιθυμητή λειτουργία.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία φούρνου που επιθυμείτε (π.χ. Επάνω/κάτω θέρμανση). Αλλάξτε εάν χρειαστεί την προτεινόμενη θερμοκρασία.

2. Πιέστε το πλήκτρο Ταχεία θέρμανση (SCHNELLHEIZEN). Το σύμβολο ➔ ανάβει.

Οι μπάρες που ανάβουν διαδοχικά δείχνουν ότι η Ταχεία θέρμανση (SCHNELLHEIZEN) βρίσκεται σε λειτουργία.

Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία ανάβουν οι μπάρες της ένδειξης θέρμανσης. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Το σύμβολο ➔ σβήνει.

Τώρα ο φούρνος συνεχίζει να θερμαίνεται για την προεπιλεγμένη λειτουργία, στην επιλεγμένη θερμοκρασία. Τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο.





Η λειτουργία Ταχεία θέρμανση (SCHNELLHEIZEN) ➔ μπορεί να ενεργοποιηθεί μαζί με τις λειτουργίες φούρνου Πολλαπλός Ζεστός Αέρας , Θερμός αέρας Al Gusto , Επάνω/κάτω θέρμανση και Έντονο ψησιμο .

Λειτουργίες φούρνου

Για το φούρνο προσφέρονται οι εξής λειτουργίες:

	Λειτουργία φούρνου	Χρήση	Στοιχείο θέρμανσης/ ανεμιστήρας
	Πολλαπλός Ζεστός Αέρας	Για το ψήσιμο σε έως και τρία επίπεδα ταυτόχρονα. Επιλέξτε θερμοκρασία φούρνου κατά 20-40 °C χαμηλότερη από τον επάνω ή κάτω θερμό αέρα.	Επάνω θέρμανση, κάτω θέρμανση, αντίσταση στο πίσω μέρος, ανεμιστήρας
	Θερμός αέρας Ai Gusto	Για το ψήσιμο σε ένα επίπεδο, για συνταγές που απαιτούν εντονότερο ρόδισμα ή τραγανότερο πάτο . Επιλέξτε θερμοκρασία φούρνου κατά 20-40 °C χαμηλότερη από τον επάνω ή κάτω θερμό αέρα.	Κάτω θέρμανση, αντίσταση στο πίσω μέρος, ανεμιστήρας
	Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία	Για την προετοιμασία τρυφερών και ζουμερών ψητών.	Επάνω θέρμανση, κάτω θέρμανση, αντίσταση στο πίσω μέρος, ανεμιστήρας
	Επάνω/κάτω θέρμανση	Για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο σε ένα επίπεδο .	Επάνω θέρμανση, κάτω θέρμανση
	Έντονο ψήσιμο	Για το ψήσιμο μεγαλύτερων τεμαχίων κρέατος ή πουλερικών σε ένα επίπεδο. Η λειτουργία είναι επίσης κατάλληλη για γκρατινέ και σουφλέ .	Γκριλ, επάνω θέρμανση, ανεμιστήρας
	Γκριλ μεγάλης επιφάνειας	Για το ψήσιμο στο γκριλ επιπέδων τροφίμων σε μεγαλύτερες ποσότητες και για το ψήσιμο τοστ .	Γκριλ, επάνω θέρμανση
	Γκριλ	Για το ψήσιμο στο γκριλ διαφόρων τροφίμων που τοποθετούνται στη μέση της σχάρας και για το ψήσιμο τοστ .	Γκριλ
	Διατήρηση θερμότητας	Για τη διατήρηση ζεστών γευμάτων.	Επάνω θέρμανση, κάτω θέρμανση

Λειτουργία φούρνου		Χρήση	Στοιχείο θέρμανσης/ ανεμιστήρας
	Ξεπάγωμα	Για το ξεπάγωμα π.χ. τουρτών, βουτύρου, ψωμιού, φρούτων ή άλλων κατεψυγμένων τροφίμων .	Ανεμιστήρας
	Κάτω θέρμανση	Για το συμπληρωματικό ψήσιμο γλυκών με τραγανό πάτο .	Κάτω θέρμανση

Τοποθέτηση σχάρας και λαμαρίνας γενικής χρήσης

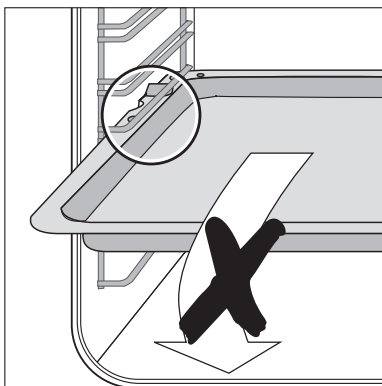


Ασφάλεια ανατροπής

Σε όλα τα συρόμενα μέρη έχει διαμορφωθεί μία μικρή κοιλότητα στη δεξιά και αριστερή πλευρά. Αυτή η κοιλότητα λειτουργεί ως ασφάλεια ανατροπής και θα πρέπει να δείχνει πάντοτε προς τα πίσω.

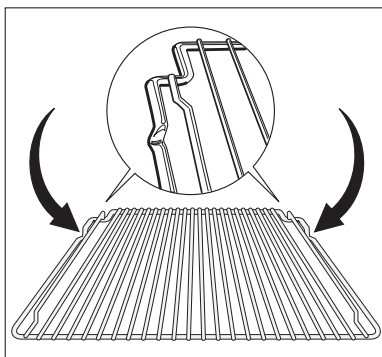
Τοποθέτηση λαμαρίνας:

Η ασφάλεια ανατροπής θα πρέπει να δείχνει προς τα πίσω.



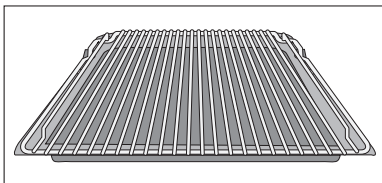
Τοποθέτηση σχάρας:

Τοποθετήστε τη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε οι δύο ράβδοι οδήγησης να δείχνουν προς τα επάνω. Η ασφάλεια ανατροπής θα πρέπει να δείχνει προς τα κάτω και να βρίσκεται στο πίσω μέρος του θαλάμου ψησίματος.



Τοποθέτηση σχάρας και λαμαρίνας:

Εάν η σχάρα και η λαμαρίνα χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα τότε η ασφάλεια ανατροπής της σχάρας θα πρέπει να τοποθετηθεί ακριβώς μέσα στις υποδοχές της λαμαρίνας.

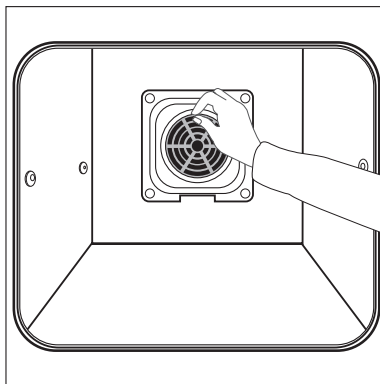


Τοποθέτηση/αφαίρεση φίλτρου λίπους

Χρησιμοποιήστε το φίλτρο λίπους
μόνον στο ψήσιμο, για να προστατέψετε την αντίσταση του πίσω μέρους της συσκευής από τα λίπη.

Τοποθέτηση φίλτρου λίπους

Πιάστε το φίλτρο λίπους από τη λαβή και περάστε τα δύο στηρίγματα στο άνοιγμα της πλάτης του φούρνου από επάνω προς τα κάτω (άνοιγμα ανεμιστήρα).



Αφαίρεση φίλτρου λίπους

Κρατήστε το φίλτρο λίπους από τη λαβή και τραβήξτε το προς τα επάνω.

Εσωτερικός αισθητήρας Θερμοκρασίας (FLEISCHSPIESS)

Για το σβήσιμο του φούρνου μόλις επιτευχθεί μία προκαθορισμένη θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψητού (θερμοκρασία πυρήνα).

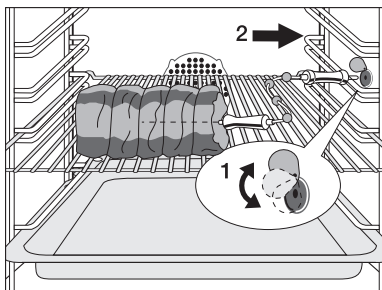
Θα πρέπει να προσέξετε δύο θερμοκρασίες:

- Η θερμοκρασία φούρνου: Βλέπε πίνακα ψησίματος
- Η θερμοκρασία πυρήνα: Βλέπε πίνακα Εσωτερικός αισθητήρας Θερμοκρασίας (FLEISCHSPIESS)

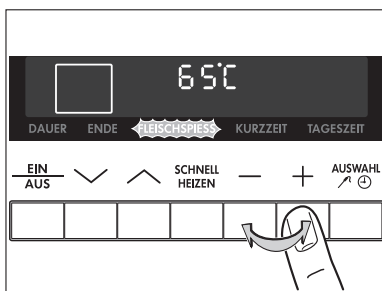


Προσοχή!: Επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνον το θερμόμετρο που παραδίδεται μαζί με τη συσκευή φούρνου! Εάν χρειαστεί να το αντικαταστήσετε, χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε ένα γνήσιο ανταλλακτικό!

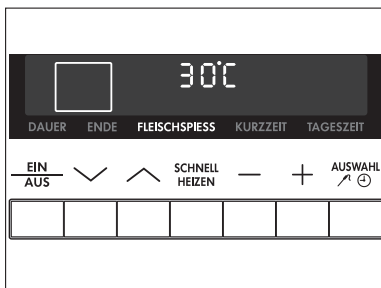
1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο Εντός/Εκτός (EIN/AUS).
2. Βυθίστε την αιχμή του θερμομέτρου κρέατος στο ψητό, έτσι ώστε αυτή να φτάνει στο κέντρο του ψητού.
3. Συνδέστε το φισ του θερμομέτρου στην πρίζα που βρίσκεται στο πλευρικό τοίχωμα του φούρνου.



4. Με τα πλήκτρα + ή – επιλέξτε τη θερμοκρασία πυρήνα που θέλετε.



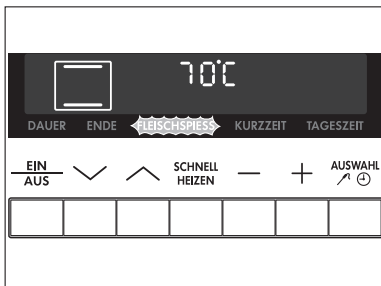
Η ένδειξη αλλάζει και εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα. Εάν εμφανίζεται ήδη μία θερμοκρασία πυρήνα πριν επιλέξετε εσείς αυτή που επιθυμείτε, πιάστε επανειλημμένα το πλήκτρο Επιλογή (AUSWAHL) μέχρι η λειτουργία Εσωτερικός αισθητήρας Θερμοκρασίας (FLEISCHSPIESS) να αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια προχωρήστε στη ρύθμιση.



Η ένδειξη εμφανίζεται για θερμοκρασίες πυρήνα μεγαλύτερες από 30°C.

5. Επιλέξτε τη θερμοκρασία και τη λειτουργία φούρνου.

Μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

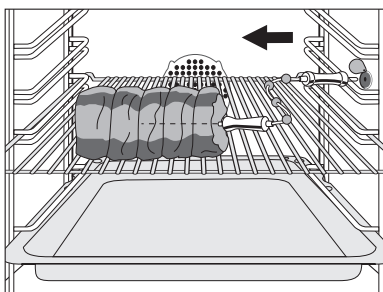


6. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.



Προειδοποίηση: Το θερμόμετρο κρέατος είναι θερμό! Κίνδυνος εγκαυμάτων κατά την αποσύνδεση του φισ και την εξαγωγή της αιχμής!

7. Τραβήξτε το φισ του θερμομέτρου κρέατος και βγάλτε το ψητό από το φούρνο.
8. Απενεργοποίηση συσκευής.



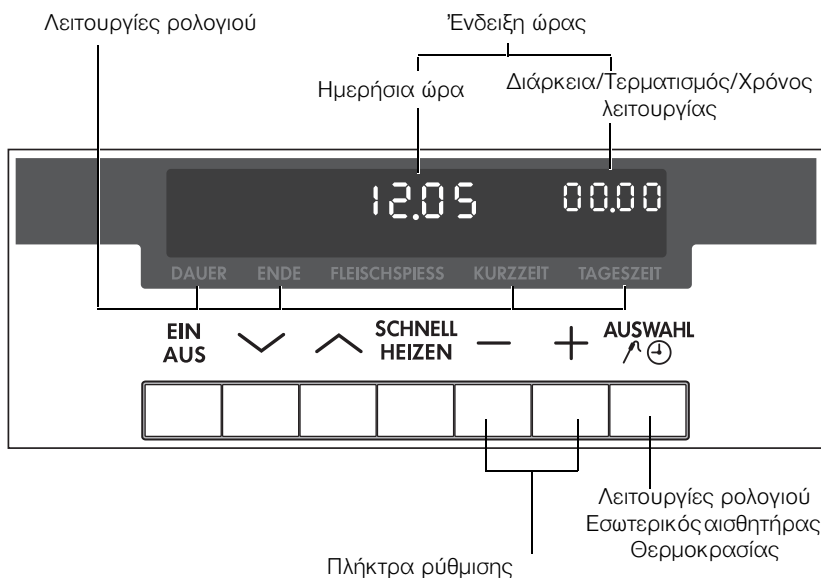
Αλλαγή ή εμφάνιση θερμοκρασίας πυρήνα

- Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο Επιλογή (AUSWAHL) μέχρι η λειτουργία Εσωτερικός αισθητήρας Θερμοκρασίας (FLEISCHSPIESS) να αρχίσει να αναβοσβήνει και να εμφανιστεί η επιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα στην ένδειξη.
- Εάν χρειαστεί, αλλάξτε τη θερμοκρασία με το πλήκτρο $+$ ή $-$.

Αλλαγή ή εμφάνιση θερμοκρασίας φούρνου

- Εάν χρειαστεί, αλλάξτε τη θερμοκρασία με το πλήκτρο $+$ ή $-$.

Λειτουργίες ρολογιού



Σύντομος Χρόνος (KURZZEIT)

Για τη ρύθμιση ενός σύντομου χρόνου. Με το πέρας ακούγεται ένα σήμα.

Αυτή η λειτουργία δεν έχει επίδραση στη λειτουργία του φούρνου.

Διάρκεια (DAUER)

Για τη ρύθμιση της χρονικής διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.

Τερματισμός (ENDE)

Για τη ρύθμιση της χρονικής στιγμής απενεργοποίησης του φούρνου.

Ημερήσια ώρα (TAGESZEIT)

Για τη ρύθμιση, αλλαγή ή εμφάνιση της ημερήσιας ώρας.
(Βλέπε και Κεφάλαιο "Πριν από την πρώτη χρήση")



Υποδείξεις σχετικά με τις λειτουργίες του ρολογιού

- Αφού επιλέξετε μία λειτουργία ρολογιού θα αρχίσει να αναβοσβήνει η αντίστοιχη λειτουργία για περίπου 5 δευτερόλεπτα. Εντός αυτού του χρονικού διαστήματος μπορείτε με το πλήκτρο **+** ή **-** να ρυθμίσετε ή να αλλάξετε τους χρόνους που επιθυμείτε.
- Μετά τη ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου η λειτουργία αναβοσβήνει και πάλι για περίπου 5 δευτερόλεπτα. Έπειτα η λειτουργία παραμένει αναμμένη. Ο επιλεγμένος χρόνος αρχίζει να μετρά αντίστροφα.



Εμφάνιση του επιλεγμένου ή του υπόλοιπου χρόνου

Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο Επιλογή (AUSWAHL) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η αντίστοιχη λειτουργία του ρολογιού και να εμφανιστεί ο επιλεγμένος ή ο υπόλοιπος χρόνος.

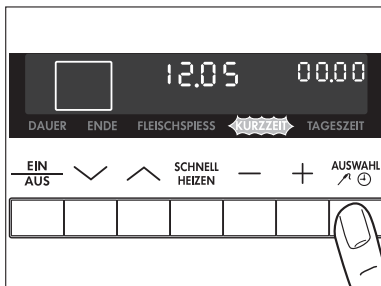


Χρήση υπόλοιπου θερμότητας με τις λειτουργίες ρολογιού Διάρκεια (DAUER) και Τερματισμός (ENDE)

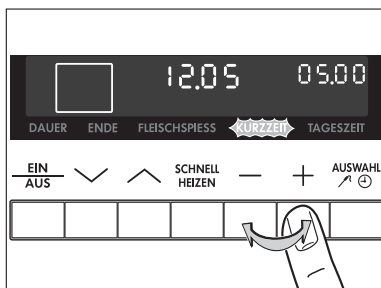
Όταν χρησιμοποιούνται οι λειτουργίες φούρνου Διάρκεια (DAUER) και Τερματισμός (ENDE) ο φούρνος σβήνει τις αντιστάσεις θέρμανσης όταν περάσει το 90% του επιλεγμένου ή του υπολογισμένου χρόνου. Το διαθέσιμο υπόλοιπο θερμότητας χρησιμοποιείται για τη συνέχιση του μαγειρέματος μέχρι να περάσει ο επιλεγμένος χρόνος (3 έως 20 λεπτά.).

Σύντομος Χρόνος (KURZZEIT)

1. Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο Επιλογή (AUSWAHL) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει Σύντομος Χρόνος (KURZZEIT).



2. Με τα πλήκτρα $+$ ή $-$ ρυθμίστε το Σύντομος Χρόνος που θέλετε (έως 99.00 λεπτά).



Μετά από 5 δευτερόλεπτα περίπου εμφανίζεται στην ένδειξη ο χρόνος που απομένει.

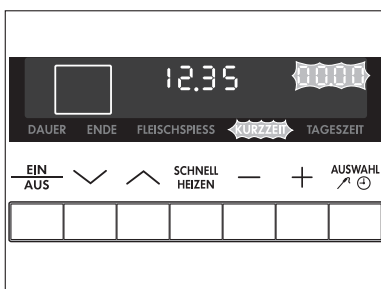
Ανάβει η ένδειξη Σύντομος Χρόνος (KURZZEIT).

Όταν περάσει το 90% του επιλεγμένου χρόνου, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.



Μόλις περάσει ο χρόνος θα ακουστεί για 1 λεπτό ένας προειδοποιητικός ήχος.

Αναβοσβήνουν οι ενδείξεις "00.00" και Σύντομος Χρόνος (KURZZEIT).

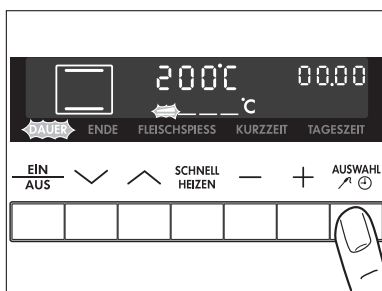


Απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος και της ένδειξης που αναβοσβήνει:

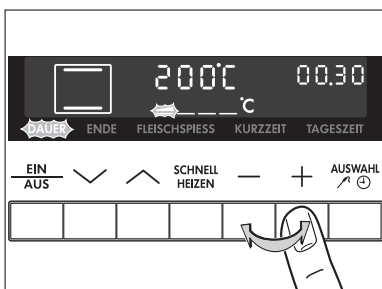
Πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Διάρκεια (DAUER)

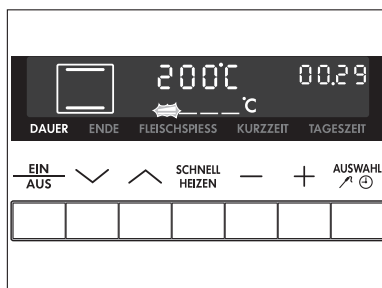
1. Επιλέξτε τη θερμοκρασία και τη λειτουργία φούρνου.
2. Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο Επιλογή (AUSWAHL) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη Διάρκεια (DAUER).



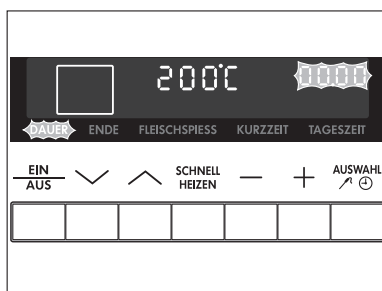
3. Με το πλήκτρο + ή - επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος (έως 09.59 ώρες).



Ανάβει η ένδειξη Διάρκεια (DAUER)



Όταν περάσει ο χρόνος αναβοσβήνει η ένδειξη "00.00" και Διάρκεια (DAUER). Θα ακουστεί για 2 λεπτά ένα ηχητικό σήμα. Ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας.

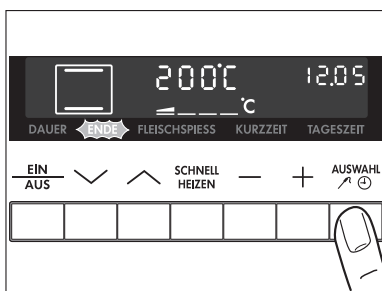


Απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος και της ένδειξης που αναβοσβήνει:

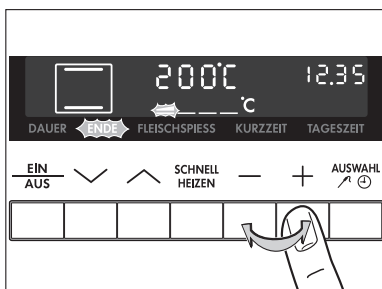
Πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Τερματισμός (ENDE)

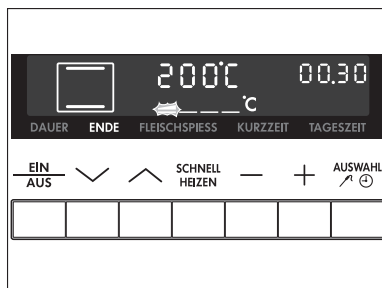
1. Επιλέξτε τη θερμοκρασία και τη λειτουργία φούρνου.
2. Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο Επιλογή (AUSWAHL) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη Τερματισμός (ENDE).



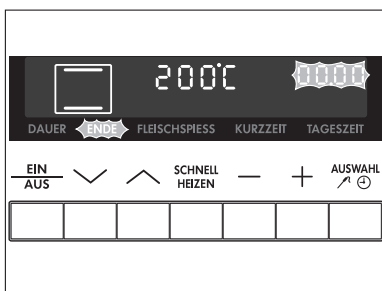
3. Με τα πλήκτρα $+$ ή $-$ επιλέξτε το χρόνο τερματισμού που επιθυμείτε.



Ανάβει η ένδειξη Τερματισμός (ENDE) και εμφανίζεται η υπολογισμένη διάρκεια.



Όταν περάσει ο χρόνος αναβοσβήνει η ένδειξη "00.00" και Τερματισμός (ENDE). Θα ακουστεί για 2 λεπτά ένα ηχητικό σήμα. Ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας.



Απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος και της ένδειξης που αναβοσβήνει:

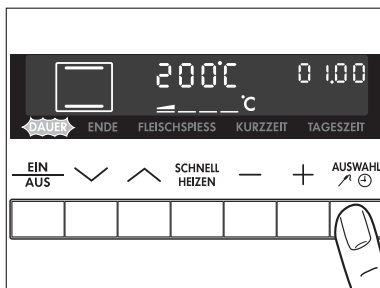
Πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Διάρκεια (DAUER) και Τερματισμός (ENDE) ταυτόχρονα

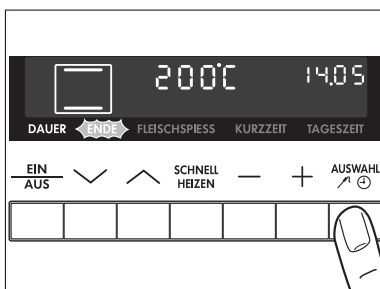


Διάρκεια (DAUER) και Τερματισμός (ENDE) μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα, εάν θέλετε ο φούρνος να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί **σε κάποια μελλοντική στιγμή** αυτόματα.

1. Επιλέξτε τη θερμοκρασία και τη λειτουργία φούρνου.
2. Με τη λειτουργία Διάρκεια (DAUER) ρυθμίστε το χρόνο που απαιτείται για το ψήσιμο του φαγητού,
π.χ. : 1 ώρα.



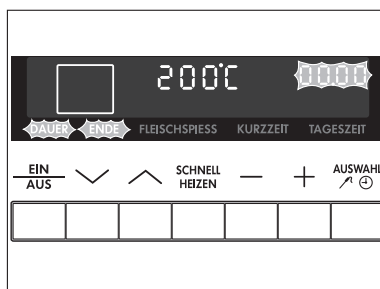
3. Με τη λειτουργία Τερματισμός (ENDE) ρυθμίστε την ώρα κατά την οποία θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό,
π.χ. : 14:05.



Ανάβουν οι ενδείξεις Διάρκεια (DAUER) και Τερματισμός (ENDE).

Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εντός λειτουργίας την προκαθορισμένη χρονική στιγμή,
π.χ. : 13:05:00.

Μετά το πέρας της επιλεγμένης Διάρκεια (DAUER)ς θα ακουστεί για 2 λεπτά περ. ένα ηχητικό σήμα και ο φούρνος θα τεθεί εκτός λειτουργίας, π.χ. : 14:05.



Λοιπές λειτουργίες

Απενεργοποίηση ένδειξης



Με την απενεργοποίηση της ένδειξης της ώρας μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Απενεργοποίηση ένδειξης ώρας

1. Εάν χρειαστεί θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας με το πλήκτρο Εντός/Εκτός (EIN/AUS).
2. Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα Επιλογή (AUSWAHL) και **+** και κρατήστε τα πιεσμένα μέχρι να σβήσει η ένδειξη.



Η ένδειξη θα ενεργοποιηθεί πάλι αυτόματα, μόλις η συσκευή τεθεί και πάλι σε λειτουργία.

Με την επόμενη απενεργοποίηση η ένδειξη της ώρας σβήνει και πάλι.

Για να εμφανίζεται μόνιμα η ημερήσια ώρα, θα πρέπει να ενεργοποιήσετε πάλι την ένδειξη ώρας.



Ενεργοποίηση ένδειξης ώρας

1. Εάν χρειαστεί θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας με το πλήκτρο Εντός/Εκτός (EIN/AUS).
2. Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα Επιλογή (AUSWAHL) και **+** και κρατήστε τα πιεσμένα μέχρι να ανάψει πάλι η ένδειξη.

Παιδική ασφάλεια

Εάν έχει ενεργοποιηθεί η παιδική ασφάλεια, δεν μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Ενεργοποίηση παιδικής ασφάλειας

1. Εάν χρειαστεί θέστε τη συσκευή εντός λειτουργίας με το πλήκτρο Εντός/Εκτός (EIN/AUS).

Δεν πρέπει να έχει επιλεγεί καμία λειτουργία.

2. Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα Επιλογή (AUSWAHL) και — μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "SAFE".
Η παιδική ασφάλεια είναι τώρα ενεργοποιημένη.



Απενεργοποίηση παιδικής ασφάλειας

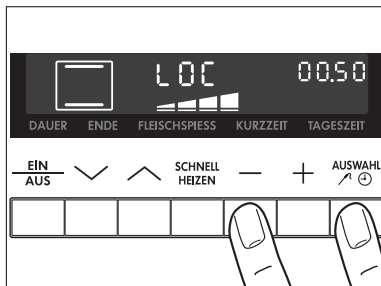
1. Εάν χρειαστεί θέστε τη συσκευή εντός λειτουργίας με το πλήκτρο Εντός/Εκτός (EIN/AUS).
2. Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα Επιλογή (AUSWAHL) και — μέχρι να σβήσει η ένδειξη "SAFE".
Η παιδική ασφάλεια είναι τώρα απενεργοποιημένη και η συσκευή μπορεί να τεθεί και πάλι σε λειτουργία.

Ασφάλιση πλήκτρων

Για την προστασία όλων των επιλεγμένων λειτουργιών του φούρνου από ακούσια απορύθμιση.

Ενεργοποίηση κλειδώματος πλήκτρων

1. Εάν χρειαστεί θέστε τη συσκευή εντός λειτουργίας με το πλήκτρο Εντός/Εκτός (EIN/AUS) .
2. Επιλέξτε τη λειτουργία φούρνου
3. Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα Επιλογή (AUSWAHL) και — μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "LOC".
Το πληκτρολόγιο είναι τώρα κλειδωμένο.



Απενεργοποίηση κλειδώματος πλήκτρων

Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα Επιλογή (AUSWAHL) και — μέχρι να σβήσει η ένδειξη "LOC".

Το κλειδωμα του πληκτρολογίου αναιρείται αυτόματα, όταν απενεργοποιηθεί η λειτουργία φούρνου.

Απενεργοποίηση ασφαλείας του φούρνου ψήσιματος



Εάν ο φούρνος δεν τεθεί εκτός λειτουργίας μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα ή δεν αλλαχθεί η θερμοκρασία, τότε η συγκεκριμένη εστία απενεργοποιείται αυτόματα.

Η τελευταία θερμοκρασία του φούρνου αναβοσβήνει στην ένδειξη θερμοκρασίας.

Ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας σε μία θερμοκρασία από:

- 30 - 120 °C μετά από 12,5 ώρες
- 120 - 200 °C μετά από 8,5 ώρες
- 200 - 250 °C μετά από 5,5 ώρες
- 250 - Μεγ. °C μετά από 3,0 ώρες

Θέση σε λειτουργία μετά την απενεργοποίηση ασφαλείας

Θέστε πλήρως το φούρνο εκτός λειτουργίας.



Μετά μπορείτε να θέσετε πάλι το φούρνο σε λειτουργία.





Η απενεργοποίηση ασφαλείας αναιρείται εάν έχετε επιλέξει τη λειτουργία του ρολογιού Διάρκεια (DAUER) ή Τερματισμός (ENDE).

Εφαρμογές, πίνακες και συμβουλές



Ψήσιμο

Λειτουργία φούρνου: Θερμός αέρας Profi  ή **Επάνω/κάτω θέρμανση** 

Φόρμες ψησίματος

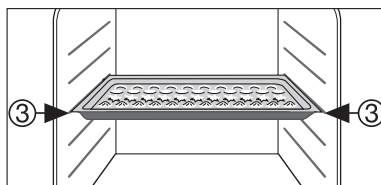
- Για την Επάνω/κάτω θέρμανση  είναι κατάλληλες οι φόρμες από σκούρο μέταλλο και οι επιστρωμένες φόρμες.
- Για το Θερμός αέρας Profi  είναι κατάλληλες και οι ανοιχτόχρωμες φόρμες.

Επιφάνειες χρήσης

- Το ψήσιμο με Επάνω/κάτω θέρμανση  είναι δυνατό σε ένα επίπεδο.
- Με τον Θερμός αέρας Profi  μπορείτε να ψήσετε έως και 3 λαμαρίνες ταυτόχρονα:

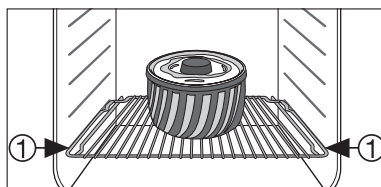
1 λαμαρίνα:

π.χ. επιφάνεια χρήσης 3



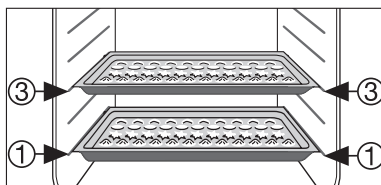
1 φόρμα ψησίματος:

π.χ. επιφάνεια χρήσης 1



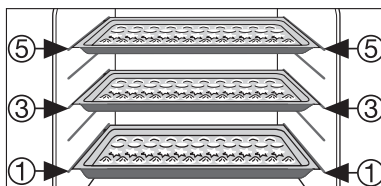
2 λαμαρίνες ψησίματος:

π.χ. επιφάνειες χρήσης 1 και 3





3 λαμαρίνες ψησίματος:

Επιφάνειες χρήσης 1, 3 και 5



Γενικές υποδείξεις

- Τοποθετήστε τη λαμαρίνα με τη λοξή πλευρά να δείχνει προς τα εμπρός!
- Με την Επάνω/κάτω θέρμανση  ή το Θερμός αέρας Profi  μπορείτε να ψήσετε δύο φόρμες ταυτόχρονα, τοποθετώντας τη μία δίπλα στην άλλη, επάνω στη σχάρα. Ο χρόνος ψησίματος δεν αυξάνεται σημαντικά.



Κατά τη χρήση κατεψυγμένων τροφίμων ενδέχεται να παρατηρηθεί μία παραμόρφωση της λαμαρίνας. Αυτή οφείλεται στη μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ του κατεψυγμένου προϊόντος και του εσωτερικού του φούρνου. Η λαμαρίνα επανέρχεται και πάλι στην αρχική της κατάσταση αφού κρυώσει.

"Υποδείξεις για τους πίνακες ψησίματος"

Στους πίνακες θα βρείτε μία επιλογή συνταγών με τις απαραίτητες θερμοκρασίες, τους χρόνους ψησίματος και τις επιφάνειες χρήσης.

- Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται άμεσα από τη σύνθεση της ζύμης, την ποσότητα και τον τύπο της φόρμας.
- Σας προτείνουμε, την πρώτη φορά να επιλέξετε μία χαμηλή θερμοκρασία και να την αυξήσετε ανάλογα μόνον εάν χρειαστεί, π.χ. εάν επιθυμείτε να ροδοψηθεί το κέικ ή εάν ο χρόνος ψησίματος είναι αρκετά μεγάλος.
- Εάν δεν βρείτε για μία δική σας συνταγή κάποιο συγκεκριμένο στοιχείο προσανατολιστείτε σε κάποια παρόμοια συνταγή .
- Στο ψήσιμο γλυκών και κέικ επάνω στη λαμαρίνα ή σε φόρμες που έχουν τοποθετηθεί σε περισσότερες επιφάνειες χρήσης, ενδέχεται να αυξηθεί ο χρόνος ψησίματος κατά 10-15 λεπτά .
- Τα νωπά φαγητά (π.χ. πίτσες, κέικ φρούτων κλπ.) προετοιμάζονται σε μία επιφάνεια.
- Οι διαφορές ύψους στο κέικ μπορεί να οδηγήσει σε διαφορετικό χρώμα στην αρχή του ψησίματος. Σε αυτή την περίπτωση **παρακαλούμε να μην αλλάξετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας**. Οι διαφορές στο χρώμα εξαφανίζονται με την εξέλιξη του ψησίματος.


















Σε μεγαλύτερους χρόνους ψησίματος μπορείτε να σβήσετε το φούρνο περίπου 10 λεπτά πριν από τον κανονικό χρόνο, για να εκμεταλλευτείτε το υπόλοιπο θερμότητας.

Οι πίνακες ισχύουν για τοποθέτηση της ζύμης σε κρύο φούρνο, εκτός και εάν επισημαίνεται κάτι διαφορετικό.

Πίνακας ψησίματος

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο χρήσης

Είδος του αρτοσκευάσματος	Λειτουργία φούρνου	Επιφάνεια χρήσης	Θερμοκρασία °C	Χρόνος Ώρες: Λεπτά	
Αρτοσκευάσματα σε φόρμες					
Στρογγυλά κέικ ή κέικ σε φόρμες		Θερμός αέρας Profi	1	150-160	0:50-1:10
Κέικ σοκολάτας/ Κέικ του βασιλιά		Θερμός αέρας Profi	1	140-160	1:10-1:30
Τάρτα μπισκότου		Θερμός αέρας Profi	1	140	0:25-0:40
Τάρτα μπισκότου		Επάνω/κάτω θέρμανση	2	160	0:25-0:40
Πάτος τούρτας μαλακή ζύμη		Θερμός αέρας Profi	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Πάτος τούρτας Σφικτή Ζύμη		Θερμός αέρας Profi	3	150-170	0:20-0:25
Σκεπαστή τούρτα μήλου		Επάνω/κάτω θέρμανση	1	170-190	0:50-1:00
Μηλόπιτα (2 φόρμες, Ψ20cm, τοποθετημένες διαγώνια)		Θερμός αέρας Profi	1	160	1:10-1:30
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ψ20cm, τοποθετημένες διαγώνια)		Επάνω/κάτω θέρμανση	1	180	1:10-1:30
Πικάντικες τάρτες (π.χ. Quiche Lorraine)		Θερμός αέρας Profi	1	160-180	0:30-1:10
Τάρτα τυριών		Επάνω/κάτω θέρμανση	1	170-190	1:00-1:30



Είδος του αποσκευάσματος	Λειτουργία φούρνου	Επιφάνεια χρήσης	Θερμοκρασία °C	Χρόνος Ώρες: Λεπτά
Γλυκά και μπισκότα σε λαμαρίνες				
Τσουρέκι	 Επάνω/κάτω θέρμανση	3	170-190	0:30-0:40
Χριστόψωμο	 Επάνω/κάτω θέρμανση	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Ψωμί (ολικής αλέσεως) -πρώτα -μετά	 Επάνω/κάτω θέρμανση	2	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Εκλέρ/ Κορνέ	 Επάνω/κάτω θέρμανση	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Ρολό μπισκότου	 Επάνω/κάτω θέρμανση	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Κέικ ξηρό	 Θερμός αέρας Profi	3	150-160	0:20-0:40
Κέικβουτύρου/ ζάχαρης	 Επάνω/κάτω θέρμανση	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Γλυκό φρούτων (με προζύμι / κανονική ζύμη) ²⁾	 Θερμός αέρας Profi	3	150	0:35-0:50
Γλυκό φρούτων (με προζύμι / κανονική ζύμη) ²⁾	 Επάνω/κάτω θέρμανση	3	170	0:35-0:50
Κέικ φρούτων με ξηρή ζύμη	 Θερμός αέρας Profi	3	160-170	0:40-1:20
Γλυκό λαμαρίνας με ευαίσθητη γέμιση (π.χ. σαντιγί, κρέμα, γάλακτος μιλφέιγ)	 Επάνω/κάτω θέρμανση	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Πίτσα (με πλούσια υλικά) ²⁾	 Θερμός αέρας Profi	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Πίτσα (λεπτή)	 Θερμός αέρας Profi	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Αραβική πίτα	 Θερμός αέρας Profi	1	200-220	0:08-0:15
Ελβετικά μπισκότα (CH)	 Θερμός αέρας Profi	1	180-200	0:35-0:50

Είδος του αρτοσκευάσματος	Λειτουργία φούρνου		Επιφάνεια χρήσης	Θερμοκρασία °C	Χρόνος Ώρες: Λεπτά
Βουτήματα					
Μπισκότα μαλακής ζύμης		Θερμός αέρας Profi	3	150-160	0:06-0:20
Μπισκότα		Θερμός αέρας Profi	3	140	0:20-0:30
Μπισκότα		Επάνω/κάτω θέρμανση	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Μπισκότα σκληρής ζύμης		Θερμός αέρας Profi	3	150-160	0:15-0:20
Baiser, μπισκότα με μαρέγκα		Θερμός αέρας Profi	3	80-100	2:00-2:30
Μακαρόν		Θερμός αέρας Profi	3	100-120	0:30-0:60
Μικρά βουτήματα		Θερμός αέρας Profi	3	150-160	0:20-0:40
Μπισκότα με φύλλα κρούστας		Θερμός αέρας Profi	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Ψωμάκια		Θερμός αέρας Profi	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Ψωμάκια		Επάνω/κάτω θέρμανση	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ λαμαρίνα)		Θερμός αέρας Profi	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ λαμαρίνα)		Επάνω/κάτω θέρμανση	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Προθερμάνετε το φούρνο

2) Χρησιμοποιήστε τη λαμαρίνα συγκέντρωσης ή το ταψί λίπους

Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα χρήσης

Τύπος γλυκού	Θερμός αέρας Profi 	Θερμός αέρας Profi 		Χρόνος Ώρες: Λεπτά
	Επιφάνεια χρήσης από κάτω		Θερμοκρασία °C	
	2 επίπεδα	3 επίπεδα		
Γλυκά και μπισκότα σε λαμαρίνες				
Εκλέρ/ Κορνέ	1 / 4	—	160-180 ¹⁾	0:35-0:60
Κέικ, ξηρό	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60
Βουτήματα				
Μπισκότα μαλακής ζύμης	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Μπισκότα	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Μπισκότα σκληρής ζύμης	1 / 3	—	160-170	0:25-0:40
Baiser, μπισκότα με μαρέγκα	1 / 3	—	80-100	2:10-2:50
Μακαρόν	1 / 3	—	100-120	0:40-1:20
Μικρά βουτήματα	1 / 3	—	160-170	0:30-0:60
Μπισκότα με φύλλα κρούστας	1 / 3	—	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Ψωμάκια	1 / 4	—	160	0:30-0:45
Μικρά κέικ (20τεμάχια/ λαμαρίνα)	1 / 4	—	140 ¹⁾	0:25-0:40

1) Προθερμάνετε το φούρνο

Συμβουλές για το ψήσιμο






Αποτέλεσμα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ είναι ανοικτόχρωμο από κάτω	Λάθος επίπεδο ψησίματος	Βάλτε το κέικ σε χαμηλότερη θέση
Το κέικ τρίβεται (είναι πολύ ξερό, δεν έχει ψηθεί καλά, παρουσιάζει υγρά σημεία)	Μεγάλη θερμοκρασία ψησίματος	Μειώστε λίγο τη θερμοκρασία ψησίματος
	Μικρός χρόνος ψησίματος	Αυξήστε το χρόνο ψησίματος Οι χρόνοι ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν αντίστοιχα εάν επιλεγεί μία μεγαλύτερη θερμοκρασία ψησίματος
	Πολύ υγρή ζύμη	Χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά. Προσέξτε τους χρόνους ανάμειξης, ειδικά εάν χρησιμοποιείτε κάποιο πολυμίξερ
Το κέικ είναι πολύ ξερό	Χαμηλή θερμοκρασία ψησίματος	Ρυθμίστε μία ψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος
	Μεγάλος χρόνος ψησίματος	Μειώστε το χρόνο ψησίματος
Το κέικ αποκτά ένα ανομοιόμορφο καφέ χρώμα	Μεγάλη θερμοκρασία και μικρός χρόνος ψησίματος	Μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο ψησίματος
	Η ζύμη φουσκώνει ανομοιόμορφα	Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη επάνω στη λαμαρίνα ή τη φόρμα
	Έχει τοποθετηθεί το φίλτρο λίπους	Αφαίρεση φίλτρου λίπους
Το ψήσιμο του κέικ δεν ολοκληρώνεται στον αναφερόμενο χρόνο ψησίματος	Χαμηλή θερμοκρασία	Ρυθμίστε μία ψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος
	Έχει τοποθετηθεί το φίλτρο λίπους	Αφαίρεση φίλτρου λίπους

Πίνακας Θερμός αέρας Ai Gusto

Είδος αρτοσκευάσματος	Επιφάνειαχρήσης	Θερμοκρασία °C	Χρόνος Ώρες: Λεπτά
Πίτσα (λεππή)	1	180 - 200 ¹⁾	20 - 30
Πίτσα (με πλούσια υλικά)	1	180 - 200	20 - 30
Κορνέ	1	180 - 200	45 - 60
Σπανακόπιτα	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Πίτα με μυζήθρα, στρόγγυλη	1	140 - 160	60 - 90
Γλυκό με κρέμα στη λαμαρίνα	1	140 - 160	50 - 60
Μηλόπιτα, σκεπαστή	1	150 - 170	50 - 70
Πίτα λαχανικών	1	160 - 180	50 - 60
Αραβική πίτα	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Τούρτα με φύλλο κρούστας	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Κέικ	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20
Piroggen	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25





1) Προθερμάνετε τον φούρνο

Πίνακας ψητά και μαγειρευτά στο φούρνο

Συνταγή		Λειτουργία φούρνου	Επιφά- νεια χρήσης	Θερμο- κρασία °C	Χρόνος Ώρες: Λεπτά
Σουφλέ με ζυμαρικά		Επάνω/κάτω θέρμανση	1	180-200	0:45-1:00
Λαζάνια		Επάνω/κάτω θέρμανση	1	180-200	0:25-0:40
Σουφλέ με λαχανικά ¹⁾		Έντονο ψησιμο	1	160-170	0:15-0:30
Μπαγκέτες με επικάλυψη ¹⁾		Έντονο ψησιμο	1	160-170	0:15-0:30
Γλυκά σουφλέ		Επάνω/κάτω θέρμανση	1	180-200	0:40-0:60
Ψάρι στο φούρνο		Επάνω/κάτω θέρμανση	1	180-200	0:30-1:00
Γεμιστά λαχανικά		Έντονο ψησιμο	1	160-170	0:30-1:00



1) Προθερμάνετε τον φούρνο

Πίνακας Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά

Τρόφιμα για ψήσιμο στο φούρνο	Λειτουργία φούρνου	Επιφάνεια χρήσης	Θερμοκρασία °C	Χρόνος
Κατεψυγμένη πίτσα		Επάνω/κάτω θέρμανση	3	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή
Τηγανιτές πατάτες ¹⁾ (300-600 g)		Έντονο ψησιμο	3	200-220 15-25 λεπτά
Μπαγκέτες		Επάνω/κάτω θέρμανση	3	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή
Γλυκό φρούτων		Επάνω/κάτω θέρμανση	3	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή

1) Παρατήρηση: Γυρίστε τις τηγανιτές πατάτες 2 με 3 φορές

Ψήσιμο

Λειτουργία φούρνου: Επάνω/κάτω θέρμανση  ή **Έντονο ψησιμο** 

Στο ψήσιμο τοποθετήστε το φίλτρο λίπους!

Σκεύη ψησίματος

- Κατάλληλα για το ψήσιμο είναι όλα τα πυρίμαχα σκεύη (προσέξτε τις οδηγίες του κατασκευαστή!).
- Μπορείτε να τοποθετήσετε τα μεγαλύτερα ψητά **απευθείας επάνω στη λαμαρίνα συγκέντρωσης ή επάνω στη σχάρα.**
- Προτείνουμε, όλα τα άπαχα κρέατα **να τα ψήσετε σε κατσαρόλα που θα έχετε σκεπάσει με το καπάκι της.** Έτσι το κρέας δε θα στεγνώσει.
- Όλα τα είδη κρέατος που θέλετε να αποκτήσουν μία τραγανή κρούστα μπορείτε να τα ψήσετε σε ένα **ταψί χωρίς να το σκεπάσετε με καπάκι.**


























Υποδείξεις για τον πίνακα ψησίματος

Οι αναφερόμενες τιμές στον πίνακα που ακολουθεί είναι ενδεικτικές.

- Προτείνουμε να ψήνετε στο φούρνο κρέατα και ψάρια **μεγαλύτερα από 1kg.**
- Για να αποφύγετε το κάψιμο από το λίπος ή από τα υγρά του κρέατος προτείνουμε να προσθέσετε λίγο νερό στο μαγειρικό σκεύος.
- Γυρίστε το ψητό όταν χρειαστεί (μετά από το 1/2 - 2/3 του συνολικού χρόνου ψησίματος).
- Περιχύστε τα μεγαλύτερα ψητά ή τα πουλερικά κατά τη διάρκεια του ψησίματος με το ζουμί που έχει συγκεντρωθεί στο ταψί. Έτσι θα επιτύχετε ένα καλύτερο αποτέλεσμα ψησίματος.
- Σβήστε το φούρνο 10 λεπτά περίπου πριν τελειώσει ο χρόνος ψησίματος για να εκμεταλλευτείτε το υπόλοιπο θερμότητας.

Πίνακας ψησίματος

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Λειτουργία φούρνου	Επιφάνεια χρήσης	Θερμοκρασία °C	Χρόνος Ώρες: Λεπτά	
Βοδινό κρέας						
Ψητό	1-1,5 kg		Επάνω/κάτω θέρμανση	1	200-250	2:00-2:30
Roastbeef ή φιλέτο						για κάθε cm ύψος
- μέσα κόκκινο	για κάθε cm Ύψος		Έντονο ψησιμο	1	190-200 ¹⁾	0:05-0:06
- μέσα ροζ	για κάθε cm Ύψος		Έντονο ψησιμο	1	180-190	0:06-0:08
- καλοψημένο	για κάθε cm Ύψος		Έντονο ψησιμο	1	170-180	0:08-0:10
Χοιρινό κρέας						
Ωμοπλάτη, λαιμός, μπούτι	1-1,5 kg		Έντονο ψησιμο	1	160-180	1:30-2:00
Μπριζόλα ψαρονέφρι	1-1,5 kg		Έντονο ψησιμο	1	170-180	1:00-1:30
Ρολό κιμά	750 g-1 kg		Έντονο ψησιμο	1	160-170	0:45-1:00
Κότσι χοιρινό (προβρασμένο)	750 g-1 kg		Έντονο ψησιμο	1	150-170	1:30-2:00
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαρίσιο ψητό	1 kg		Έντονο ψησιμο	1	160-180	1:30-2:00
Μοσχαρίσιο μπούτι	1,5-2 kg		Έντονο ψησιμο	1	160-180	2:00-2:30
Αρνί						
Αρνίσιο μπούτι, αρνί ψητό	1-1,5 kg		Έντονο ψησιμο	1	150-170	1:15-2:00
Αρνίσια σπάλα	1-1,5 kg		Έντονο ψησιμο	1	160-180	1:00-1:30

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Λειτουργία φούρνου	Επιφά- νεια χρήσης	Θερμο- κρασία °C	Χρόνος Ώρες: Λεπτά	
Κυνήγι						
Πλάτη λαγού, μπούτια λαγού	έως 1 kg		Επάνω/ κάτω θέρμανση	3	220- 250 ¹⁾	0:25-0:40
Πλάτη ελαφιού/ ζαρκαδιού	1,5-2 kg		Επάνω/ κάτω θέρμανση	1	210- 220	1:15-1:45
Μπούτι ελαφιού/ ζαρκαδιού	1,5-2 kg		Επάνω/ κάτω θέρμανση	1	200- 210	1:30-2:15
Πουλερικά						
Κορμάτια πουλερικών	για κάθε 200-250g		Έντονο ψησιμο	3	200- 220	0:35-0:50
Μισό κοτόπουλο	για κάθε 400-500g		Έντονο ψησιμο	3	190- 210	0:35-0:50
Κοτόπουλο, κότα	1-1,5 kg		Έντονο ψησιμο	1	190- 210	0:45-1:15
Πάπια	1,5-2 kg		Έντονο ψησιμο	1	180- 200	1:15-1:45
Χήνα	3,5-5 kg		Έντονο ψησιμο	1	160- 180	2:30-3:30
Γαλοπούλα	2,5-3,5 kg		Έντονο ψησιμο	1	160- 180	1:45-2:30
	4-6 kg		Έντονο ψησιμο	1	140- 160	2:30-4:00
Ψάρι (ψητό)						
Ολόκληρα ψάρια	1-1,5 kg		Επάνω/ κάτω θέρμανση	2 / 3	210- 220	0:45-1:15

1) Προθερμάνετε τον φούρνο

Πίνακας Εσωτερικός αισθητήρας Θερμοκρασίας (FLEISCHSPIESS)

Τρόφιμα για ψήσιμο στο φούρνο	Θερμοκρασία στον πυρήνα του κρέατος
Βοδινό κρέας	
Ψητό στη σχάρα ή ψητό φιλέτο μέσα κόκκινο (αγγλικό)	45-50 °C
μέσα ροζ (μέτριο)	60-65 °C
μέσα καλά ψημένο	75-80 °C
Χοιρινό κρέας	
Ωμοπλάτη, μπούτι, λαιμός	80-82 °C
Μπριζόλα (κόντρα)	75-80 °C
Ρολό κιμά	75-80 °C
Μοσχαρίσιο κρέας	
Μοσχαρίσιο ψητό	75-80 °C
Μπούτι μοσχαρίσιο	85-90 °C
Αρνί / Κατσίκι	
Αρνίσιο μπούτι	80-85 °C
Αρνίσια παϊδάκια	80-85 °C
Αρνίσιο μπούτι, αρνί ψητό	75-80 °C
Κυνήγι	
Λαγός	70-75 °C
Μπούτια λαγού	70-75 °C
Ολόκληρος λαγός	70-75 °C
Ελάφι, ζαρκάδι	70-75 °C
Μπούτι από ελάφι ή ζαρκάδι	70-75 °C

Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία

Λειτουργία φούρνου: Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία .

Με τη λειτουργία του φούρνου Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία το ψητό παραμένει τρυφερό και ζουμερό.

Προτείνουμε το μαγείρεμα Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία για τρυφερά και άπαχα κρέατα και για ψάρια.

Το μαγείρεμα Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία δεν είναι κατάλληλο π.χ. για χοιρινό ψητό ή για μαγειρευτό κρέας.

Ο φούρνος θερμαίνεται μέχρι την προεπιλεγμένη θερμοκρασία. Όταν επιτευχθεί αυτή η θερμοκρασία θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια ο φούρνος αλλάζει αυτόματα σε μία χαμηλότερη θερμοκρασία.


Το 120°C προτείνεται για μικρά τεμάχια κρέατος, π.χ. μπριζόλες. 150°C προτείνεται για μεγαλύτερα τεμάχια κρέατος, π.χ. μοσχάρι σιρο φιλέτο.





Προσοχή: Για το ψήσιμο τοποθετήστε το φίλτρο λίπους!



Με τη λειτουργία φούρνου Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία μαγειρεύετε πάντοτε με ανοικτή την κατσαρόλα, **χωρίς καπάκι**.

4. Τσιγαρίστε το ψητό στο τηγάνι με πολύ μεγάλη θερμοκρασία.
5. Τοποθετήστε το σε ένα ταψί ή απευθείας επάνω στη σχάρα τοποθετώντας κάτω από αυτή τη λαμαρίνα συγκράτησης.
6. Τοποθετήστε στο φούρνο. Επιλέξτε τη λειτουργία φούρνου Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία , εάν χρειαστεί προσαρμόστε τη θερμοκρασία και ολοκληρώστε το μαγείρεμα (βλέπε πίνακα).





Η λειτουργία φούρνου Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία **δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί μαζί με τις λειτουργίες ρολογιού DAUER**  και ENDE .

Πίνακας Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία

Τρόφιμα για ψήσιμο στο φούρνο	Βάρος g	P ύθμιση θερμοκρασίας	Επιφάνεια χρήσης	Συνολική διάρκεια λεπτά
Roastbeef	1000-1500	150	2	90-110
Βοδινό φιλέτο	1000-1500	150	2	90-110
Μοσχάρι σιρο ψητό	1000-1500	150	2	100-120
Μπριζόλες	200 - 300	120	2	20-30

(Στοάρετε στο τηγάνι πριν το ψήσιμο)

Ψήσιμο στη σχάρα

Λειτουργία φούρνου: Γκριλ  ή Γκριλ μεγάλης επιφάνειας 
με μέγιστη θερμοκρασία



Προσοχή: Λειτουργία του γκριλ πάντοτε με κλεισμένη πόρτα του φούρνου.



Για τις λειτουργίες γκριλ προθερμάνετε πάντοτε τον άδειο φούρνο **για 5 λεπτά!**


- Για το γκριλ χρησιμοποιήστε ταυτόχρονα τη λαμαρίνα συγκέντρωσης μαζί με τη σχάρα.
- Οι τιμές για το ψήσιμο στο γκριλ είναι ενδεικτικές.
- Το ψήσιμο στη σχάρα (γκριλ) ενδείκνυται ειδικά για επίπεδα κομμάτια κρέατος ή ψαριού.

Πίνακας γκριλ

Ψητά	Επιφάνεια χρήσης	Χρόνος ψησίματος	
		1. Πλευρά	2. Πλευρά
Μπιφτέκια	4	8-10 λεπτά	6-8 λεπτά
Χοιρινό φιλέτο	4	10-12 λεπτά	6-10 λεπτά
Λουκάνικα	4	8-10 λεπτά	6-8 λεπτά
Βοδινό steak, μοσχαρίσιο φιλέτο	4	6-7 λεπτά	5-6 λεπτά
Βοδινό φιλέτο, Roastbeef (περ. 1 kg)	3	10-12 λεπτά	10-12 λεπτά
Ψωμί τοστ ¹⁾	3	2-3 λεπτά	2-3 λεπτά
Γεμισμένο ψωμί τοστ	3	6-8 λεπτά	—

1) Χρησιμοποιήστε τη σχάρα του γκριλ χωρίς τη λαμαρίνα συγκέντρωσης

Ξεπάγωμα

Λειτουργία φούρνου: Ξεπάγωμα   (χωρίς ρύθμιση θερμοκρασίας)

- Βάλτε τα αποσυσκευασμένα τρόφιμα σε ένα πιάτο και τοποθετήστε το επάνω στη σχάρα.
- Μη χρησιμοποιείτε πιάτα ή δίσκους για να σκεπάσετε τα τρόφιμα, ο χρόνος ξεπαγώματος αυξάνεται σημαντικά.
- Για το ξεπάγωμα τοποθετήστε τη σχάρα στην **1. επιφάνεια από κάτω**.

Πίνακας ξεπαγώματος

Συνταγή	Χρόνος ξεπαγώματος Λεπτά	Χρόνος συμπληρωματικού ξεπαγώματος σε λεπτά.	Παρατήρηση
Κοτόπουλο, 1000 g	100-140	20-30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα μικρό πιάτο που έχετε γυρίσει ανάποδα και το οποίο έχετε βάλει μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά το μισό χρόνο.
Κρέας, 1000g	100-140	20-30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά το μισό χρόνο.
Κρέας, 500g	90-120	20-30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά το μισό χρόνο.
Πέστοφρα, 150g	25-35	10-15	—
Φράουλες, 300g	30-40	10-20	—
Βούτυρο, 250g	30-40	10-15	—
Σαντιγί, 2 x 200g	80-100	10-15	Μπορείτε να χτυπήσετε τη σαντιγί ακόμη και εάν αυτή είναι παγωμένη σε μερικά σημεία.
Τούρτα, 1400g	60	60	—

Συσκευασία σε γυάλινα δοχεία

Λειτουργία φούρνου: Κάτω θέρμανση

- Για το βράσιμο και τη συσκευασία χρησιμοποιήστε συνηθισμένα γυάλινα δοχεία ίδιου μεγέθους.
- **Τα γυάλινα βάζα με καπάκι Twist-Off ή σφράγισμα τύπου μπαγιονέτας, καθώς και οι μεταλλικές κονσέρβες είναι ακατάλληλες για συσκευασία.**
- Για το βράσιμο και τη συσκευασία χρησιμοποιήστε την **1. επιφάνεια από κάτω.**
- Για το βράσιμο και τη συσκευασία χρησιμοποιήστε τη λαμαρίνα. Η λαμαρίνα προσφέρει αρκετό μέρος για την τοποθέτηση έως και 6 γυάλινων βάζων με χωρητικότητα ενός λίτρου το καθένα.
- Τα γυάλινα βάζα θα πρέπει να περιέχουν ίσες ποσότητες και να έχουν σφραγιστεί.
- Τοποθετήστε τα γυάλινα βάζα επάνω στη λαμαρίνα, έτσι ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
- Ρίξτε περίπου 1/2 λίτρο νερό στη λαμαρίνα, για να εξασφαλίσετε τον κατάλληλο βαθμό υγρασίας μέσα στο φούρνο.
- Μόλις τα υγρά στα πρώτα γυάλινα βάζα αρχίσουν να σχηματίζουν φυσαλίδες (σε βάζα χωρητικότητας 1 λίτρου μετά από 35-60 λεπτά περίπου), σβήστε το φούρνο ή γυρίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (βλέπε πίνακα).

Πίνακας συσκευασίας

Οι αναφερόμενοι χρόνοι βρασμού και οι θερμοκρασίες είναι ενδεικτικές

Υλικά προς συσκευασία	Θερμοκρασία σε °C	Βράσιμο μέχρι να αρχίσουν να σχηματίζονται φυσαλίδες σε λεπτά	Συνεχίστε το βράσιμο στους 100 °C σε λεπτά
Φρούτα του δάσους			
Φράουλες, μούρα, φραγκοστάφυλα, ώριμα βατόμουρα	160-170	35-45	—
Άγουρα βατόμουρα	160-170	35-45	10-15
Φρούτα με κουκούτσι			
Αχλάδια, δαμάσκηνα, κυδώνια	160-170	35-45	10-15

Υλικά προς συσκευασία	Θερμοκρασία σε °C	Βράσιμο μέχρι να αρχίσουν να σχηματίζονται φυσαλίδες σε λεπτά	Συνεχίστε το βράσιμο στους 100 °C σε λεπτά
Λαχανικά			
Καρότα ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Μανιτάρια ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Αγγούρια	160-170	50-60	—
Διάφορες πίκλες	160-170	50-60	15
Παντζάρι, μπιζέλια, σπαράγγια	160-170	50-60	15-20
Φασόλια	160-170	50-60	—

1) Αφήστε τα μέσα στο σβησμένο φούρνο

Καθαρισμός και φροντίδα



Προειδοποίηση: Για τον καθαρισμό θα πρέπει η συσκευή να είναι εκτός λειτουργίας και κρύα.

Προειδοποίηση: Ο καθαρισμός του φούρνου με μία συσκευή εκτόξευσης ατμού ή νερού πίεσης **απαγορεύεται** για λόγους ασφαλείας!

Προσοχή: Μη χρησιμοποιείτε καυστικά μέσα, ισχυρά καθαριστικά ή αντικείμενα που μπορούν να γδάρουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Εξωτερική πλευρά συσκευής

- Σκουπίστε την μπροστινή πλευρά της συσκευής με ένα μαλακό πανί και διάλυμα ζεστού νερού-υγρού καθαρισμού.
- Στις μεταλλικές προσόψεις χρησιμοποιήστε τα συνηθισμένα μέσα φροντίδας.

Εσωτερικός χώρος του φούρνου

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Οι λεκέδες και οι βρωμιές μπορούν να αφαιρεθούν τώρα πολύ εύκολα και δεν πρόκειται να κολλήσουν.

1. Για να καθαρίσετε ανάψτε το φως του φούρνου.
2. Καθαρίστε το φούρνο μετά από κάθε χρήση με νερό και υγρό καθαρισμού και σκουπίστε καλά.



Οι σκληροί λεκέδες αφαιρούνται με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.



Προσοχή: Όταν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους θα πρέπει οπωσδήποτε να δώσετε προσοχή στις οδηγίες του κατασκευαστή!

Πρόσθετος εξοπλισμός

Πλύνετε και στεγνώστε όλα τα συρόμενα μέρη (σχάρες, λαμαρίνες ψησίματος κλπ.) μετά από κάθε χρήση. Μουλιάστε πρώτα τα σκεύη ψησίματος για να τα καθαρίσετε ευκολότερα.

Φίλτρο λίπους

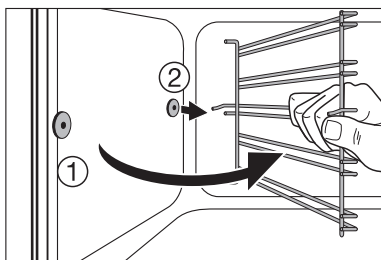
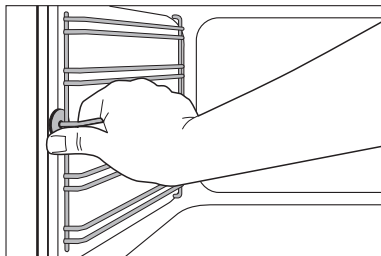
1. Καθαρίστε το φίλτρο λίπους σε καυτό νερό με υγρό πιάτων ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
2. Αφαιρέστε τη σκληρή βρωμιά, διαλύοντας σε λίγο νερό 2-3 κουταλιές της σούπας απορρυπαντικό για πλυντήριο πιάτων.

Πλευρικές σχάρες

Για τον καθαρισμό των πλευρικών τοιχωμάτων μπορείτε να αφαιρέσετε τις πλευρικές σχάρες στήριξης που βρίσκονται στη δεξιά και αριστερή πλευρά του φούρνου.

Αφαίρεση των πλευρικών σχαρών

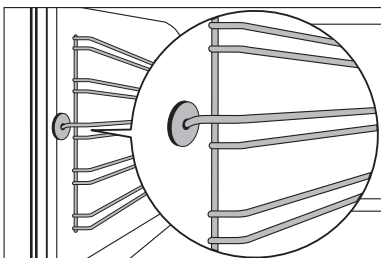
Τραβήξτε πρώτα τη σχάρα από το εμπρός μέρος του τοιχώματος (1) και μετά ξεκρεμάστε από την πίσω πλευρά (2).



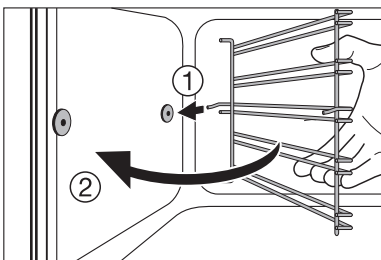
Τοποθέτηση των πλευρικών σχαρών



Σημαντικό! Οι στρογγυλεμένες άκρες των ράβδων οδήγησης θα πρέπει να δείχνουν προς τα εμπρός!



Για την τοποθέτηση κρεμάστε πρώτα την πλευρική σχάρα στήριξης στην πίσω πλευρά (1) και μετά περάστε στο εμπρός μέρος και πιέστε (2).



Φωτισμός φούρνου



Προειδοποίηση: Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Πριν την αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου:

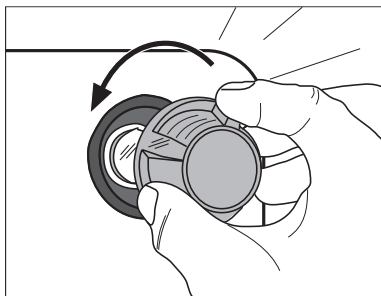
- Θέστε το φούρνο εκτός λειτουργίας!
- Κατεβάστε ή ξεβιδώστε τις ασφάλειες από τον ηλεκτρικό πίνακα.



Για την προστασία της λάμπας και του γυάλινου καλύμματος στρώστε ένα πανί στο δάπεδο του φούρνου.

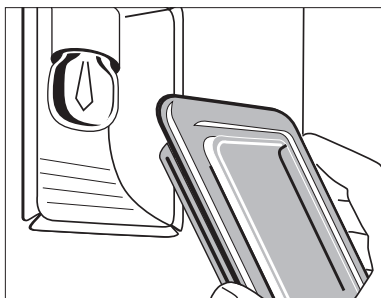
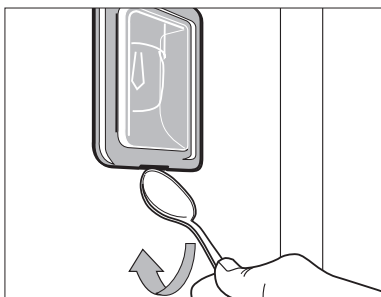
Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου/Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα

1. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα περιστρέφοντας προς τα αριστερά και καθαρίστε το.
2. Εάν χρειαστεί:
Φωτισμός φούρνου 40 Watt, 230 V, αντοχή σε θερμοκρασίες έως 300 °C, αντικαταστήστε.
3. Τοποθετήστε πάλι το γυάλινο κάλυμμα.



Αντικατάσταση πλαϊνής λάμπας του φούρνου/ Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος

1. Αφαιρέστε την αριστερή πλαϊνή σχάρα.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα με τη βοήθεια ενός στενού, μη αιχμηρού αντικειμένου (π. χ. κουτάλι) και καθαρίστε το.
3. Εάν χρειαστεί:
Αντικατάσταση λάμπας φούρνου 25 Watt, 230 V, 300 °C αντοχή θερμότητας.
4. Τοποθετήστε πάλι το γυάλινο κάλυμμα.
5. Τοποθετήστε τις πλαϊνές σχάρες.



Καθάρισμα της οροφής του φούρνου

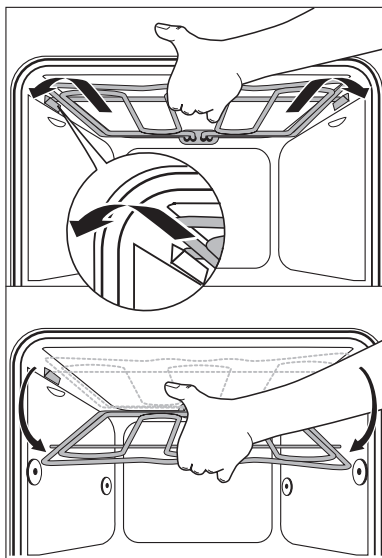
Για τον ευκολότερο καθαρισμό της οροφής του φούρνου μπορείτε να αναδιπλώσετε την επάνω αντίσταση θέρμανσης.

Αναδίπλωση της αντίστασης θέρμανσης



Προειδοποίηση: Αναδιπλώστε την αντίσταση θέρμανσης όταν ο φούρνος είναι εκτός λειτουργίας και δεν υφίσταται κανένας κίνδυνος εγκαυμάτων!

1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες.
2. Κρατήστε την αντίσταση από τη μπροστινή πλευρά και τραβήξτε την προς τα έξω ώστε να βγει από το άνοιγμα του εσωτερικού τοιχώματος του φούρνου.
3. Η αντίσταση θέρμανσης διπλώνει προς τα κάτω.

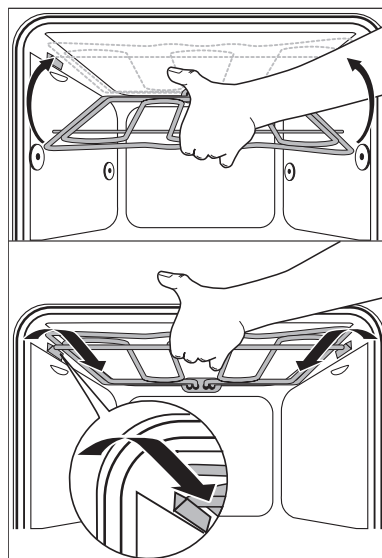


Προσοχή: Μην πιέζετε με δύναμη την αντίσταση θέρμανσης προς τα κάτω! Η αντίσταση θέρμανσης μπορεί να σπάσει.

Καθαρίστε την οροφή του φούρνου

Στερέωση της αντίστασης θέρμανσης

1. Φέρτε την αντίσταση θέρμανσης πίσω στην οροφή του φούρνου.
2. Τραβήξτε την αντίσταση θέρμανσης προς τα μπροστά υπερνικώντας τη δύναμη του ελατηρίου και φέρτε την επάνω από το άνοιγμα.
3. Κουμπώστε την αντίσταση στην υποδοχή.
4. Τοποθετήστε τις πλαϊνές σχάρες.



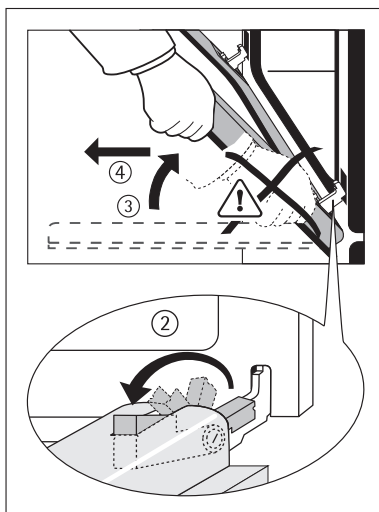
Προσοχή: Η αντίσταση θέρμανσης θα πρέπει να βρίσκεται, και στις δύο πλευρές, επάνω από το άνοιγμα του εσωτερικού τοιχώματος του φούρνου και να έχει κουμπώσει σωστά.

Πόρτα φούρνου

Για τον ευκολότερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

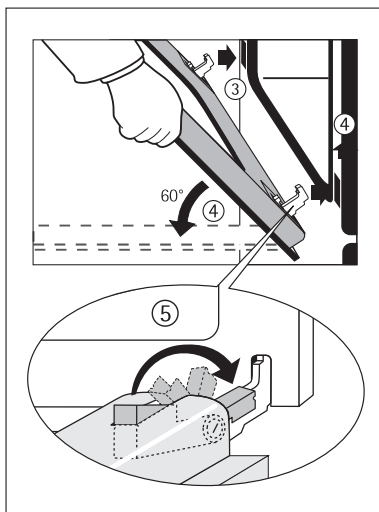
Αφαίρεση πόρτας φούρνου

1. Ανοίξτε τελείως την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τελείως τους **μοχλούς ασφάλισης** στους δύο συνδέσμους της **πόρτας**.
3. Πιάστε με τα δύο χέρια την πόρτα του φούρνου από το πλάι και **κλείστε κατά τα 3/4 υπερνικώντας την αντίσταση**.
4. Απομακρύνετε την πόρτα από το φούρνο (**Προσοχή:** μεγάλο βάρος!).
5. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε μία μαλακή και επίπεδη επιφάνεια, π.χ. κουβέρτα, με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω για να μην τη γρατσουνίσετε.



Τοποθέτηση πόρτας φούρνου

1. Πιάστε την πόρτα με τα δύο χέρια από την πλευρά της χειρολαβής.
2. Κρατήστε την πόρτα υπό γωνία 60° περίπου.
3. Περάστε τους συνδέσμους της πόρτας **ταυτόχρονα** στις δύο υποδοχές που βρίσκονται στη δεξιά και αριστερή πλευρά, στο κάτω μέρος του φούρνου.
4. Σηκώστε προς τα επάνω την πόρτα μέχρι το σημείο αντίστασης και ανοίξτε τελείως.
5. Κλείστε πάλι το μοχλό ασφάλισης των δύο συνδέσμων της πόρτας στην αρχική του θέση.
6. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.



Κρύσταλλο πόρτας φούρνου

Η πόρτα του φούρνου είναι εξοπλισμένη με τέσσερα, διαδοχικά τοποθετημένα, κρύσταλλα. Τα εσωτερικά τζάμια μπορούν να αφαιρεθούν για να καθαριστούν.



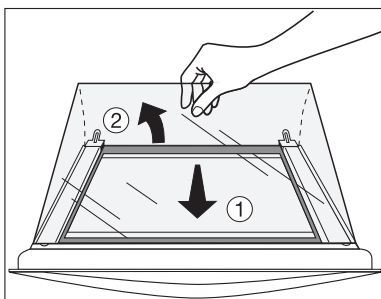
Προειδοποίηση: Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα μόνον αφού έχετε **αποσυνδέσει** την πόρτα του φούρνου! Εάν η πόρτα είναι αναρτημένη ενδέχεται, κατά την αφαίρεση των κρυστάλλων, να διπλώσει προς τα επάνω και να σας τραυματίσει.



Προσοχή! Η βίαιη μεταχείριση, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη θραύση του κρυστάλλου.

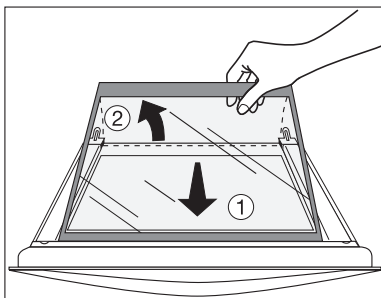
Αφαίρεση επάνω κρυστάλλου πόρτας

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε τη σε μία μαλακή επίπεδη επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω.
2. Πιάστε το επάνω κρύσταλλο από την κάτω πλευρά και σπρώξτε το προς τη χειρολαβή της πόρτας υπερνικώντας τη δύναμη του ελατηρίου ώστε να απελευθερωθεί το κάτω μέρος (1).
3. Ανασηκώστε ελαφρά το κρύσταλλο **από** την κάτω πλευρά και τραβήξτε το προς τα έξω (2).



Αφαίρεση μεσαίου κρυστάλλου πόρτας

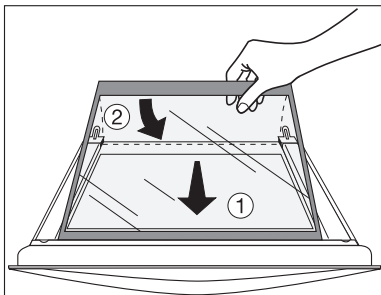
1. Πιάστε το μεσαίο κρύσταλλο από την κάτω πλευρά και σπρώξτε το προς τη χειρολαβή της πόρτας ώστε να απελευθερωθεί το κάτω μέρος (1).
2. Ανασηκώστε ελαφρά το κρύσταλλο από την κάτω πλευρά και τραβήξτε το προς τα έξω (2).



Καθαρίστε τα κρύσταλλα της πόρτας

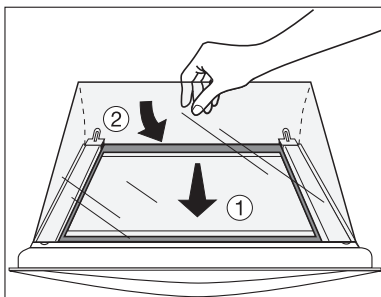
Τοποθέτηση μεσαίου κρυστάλλου πόρτας

1. Περάστε, διαδοχικά και από επάνω, τα μεσαία κρύσταλλα στο προφίλ της πόρτας, από την πλευρά της χειρολαβής (①).
2. Σπρώξτε προς τα κάτω τα μεσαία κρύσταλλα μέχρι το σημείο τερματισμού κάτω από το στήριγμα της πόρτας (②).



Τοποθέτηση επάνω κρυστάλλου πόρτας

1. Εισάγετε το επάνω κρύσταλλο λοξά και από επάνω μέσα στο προφίλ της πόρτας, από την πλευρά της χειρολαβής (①).
2. Κατεβάστε το κρύσταλλο. Τοποθετήστε το κρύσταλλο εμπρός από το προφίλ στερέωσης, στην πλευρά της χειρολαβής και υπερνικώντας τη δύναμη του ελατηρίου και **σπρώξτε το κάτω από το προφίλ στερέωσης (②).**



Το κρύσταλλο θα πρέπει να πατά καλά στη θέση του!

Αναρτήστε πάλι την πόρτα του φούρνου

Τι κάνετε, όταν ...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δε θερμαίνεται	Ο φούρνος δεν έχει τεθεί σε λειτουργία	Θέστε σε λειτουργία το φούρνο
	Δεν έχει ρυθμιστεί η ημερήσια ώρα	Ρυθμίστε την ημερήσια ώρα
	Δεν έχουν πραγματοποιηθεί οι απαραίτητες ρυθμίσεις	Ελέγξτε τις ρυθμίσεις
	Έχει απενεργοποιηθεί η ασφάλεια του φούρνου.	Βλέπε Απενεργοποίηση ασφαλείας.
	Έχει πέσει η ασφάλεια της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού (πίνακας ασφαλειών)	Ελέγξτε την ασφάλεια Εάν οι ασφάλειες συνεχίζουν να πέφτουν, καλέστε έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο
Ο φωτισμός του φούρνου δε λειτουργεί	Έχει καεί η λάμπα του φούρνου	Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Ανάβει η ένδειξη Ημερήσια ώρα (TAGESZEIT)	Έχει ενεργοποιηθεί η κατάσταση επίδειξης (Demo)	Κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο Επιλογή (AUSWAHL) για 2 δευτερόλεπτα, μετά κρατήστε ταυτόχρονα πιεσμένα τα πλήκτρα Επιλογή (AUSWAHL) και — για 2 δευτερόλεπτα
Στην ένδειξη ώρας εμφανίζεται F11:	Παρουσιάστηκε βραχυκύκλωμα στο θερμόμετρο κρέατος ή το φινι του θερμόμετρου κρέατος δεν έχει συνδεθεί σωστά στην υποδοχή	Συνδέστε το φινι του θερμομέτρου κρέατος μέχρι το τέρμα στην πρίζα που βρίσκεται στο πλευρικό τοίχωμα του φούρνου.
Στην ένδειξη ώρας εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος που δεν αναφέρεται παραπάνω	Σφάλμα ηλεκτρονικού κυκλώματος	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε πάλι τη συσκευή από την ασφάλεια ή το διακόπτη προστασίας του ηλεκτρικού πίνακα. Εάν η ένδειξη συνεχίζει να εμφανίζεται απευθυνθείτε στο Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα με τα προαναφερόμενα μέτρα αντιμετώπισης απευθυνθείτε στο Τμήμα Υποστήριξης ή στον εξουσιοδοτημένο εμπορικό αντιπρόσωπο της περιοχής σας.



Προειδοποίηση! Οι εργασίες επισκευής της συσκευής επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν μόνον από εξειδικευμένο προσωπικό. Από τις μη προβλεπόμενες και εσφαλμένες εργασίες επισκευής μπορούν να δημιουργηθούν σοβαροί κίνδυνοι για το χρήστη.



Στην περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών η επίσκεψη του τεχνικού χρεώνεται κανονικά ακόμη και όταν δεν έχει λήξει η περίοδος εγγύησης.



Υπόδειξη για τις συσκευές με μεταλλική πρόσοψη

Λόγω της κρύας πρόσοψης της συσκευής σας ενδέχεται με το άνοιγμα της πόρτας να συγκεντρωθούν υδρατμοί στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το ψήσιμο.

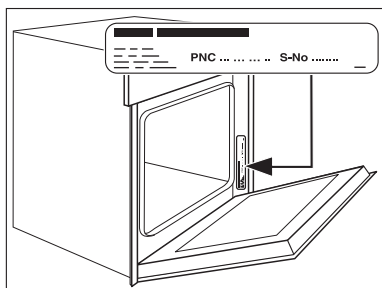
Σέρβις

Σε περίπτωση τεχνικών προβλημάτων παρακαλούμε ελέγξτε πρώτα εάν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας με τη βοήθεια των οδηγιών χρήσης (Κεφάλαιο "Τι θα κάνω εάν...").

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα, απευθυνθείτε στο Τμήμα Υποστήριξης Πελατών ή σε έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό αντιπρόσωπο.

Για να μπορέσουμε να σας βοηθήσουμε άμεσα, χρειαζόμαστε τα παρακάτω στοιχεία:

- Περιγραφή μοντέλου
- Κωδικός προϊόντος (PNC)
- Κωδικός σειράς (S-No.)
(βλέπε πινακίδα τύπου)
- Είδος βλάβης
- Μήνυμα σφάλματος που εμφανίζει ενδεχομένως η συσκευή



Για να έχετε πάντοτε διαθέσιμους τους κωδικούς αριθμούς της συσκευής σας προτείνουμε να τους συμπληρώσετε εδώ:

Περιγραφή μοντέλου:

PNC:

S-No:

 ***From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.***

Ο όμιλος Electrolux είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός ηλεκτρικών συσκευών κουζίνας, καθαρισμού και κήπου στον κόσμο. Περισσότερα από 55 εκατομμύρια προϊόντα του ομίλου Electrolux (όπως ψυγεία, κουζίνες, πλυντήρια, ηλεκτρικές σκούπες, αλυσοπρίονα και χορτοκοπτικές μηχανές) αξίας περίπου 14 δισεκατομμυρίων πωλούνται κάθε χρόνο σε περισσότερες από 150 χώρες ανά τον κόσμο.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 926 537-A-010305-01

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση